

ALDO'S WINE BAR

⊗	ENSALADA ORGANICA Vegetales orgánicos asados y frescos con aceite de oliva y vinagre de vino hecho por nosotros <i>ORGANIC SALAD, organic vegetables, fresh and grilled, with olive oil and homemade wine vinegar</i>	\$ 5.500
⊗	ENSALADA VERDE Fresca y crocante con semillas tostadas, aceto y aceite de oliva <i>GREEN SALAD, fresh and crispy, with toasted seeds, balsamic and olive oil</i>	\$ 4.900
🌱	GNOCCHETTI Y PESTO , hechos con sémola fina, pesto y parmesano <i>GNOCCHETTI AND PESTO, made with semolina, pesto and parmesan cheese</i>	\$ 5.800
🌱	ARANCINI , crocantes rellenos de hongos y queso fundente con pomodoro picante <i>ARANCINI, fried rice balls, crispy, filled with mushrooms and melted cheese, with spicy tomato sauce</i>	\$ 5.600
	JAMÓN CRUDO Y MANTECA MONTADA Jamón español cortado bien fino servido con manteca y pan de masa madre tostado <i>PROSCIUTTO WITH BUTTER, spanish prosciutto, thinly sliced, served with butter and toasted sourdough bread</i>	\$ 6.400
	TAGLIATELLE POMODORO Y POLPETE De sémola y huevo de campo, pomodoro italiano y polpete de cerdo <i>TAGLIATELLE POMODORO AND POLPETE, italian pasta made with semolina and free-range eggs, served with Italian tomato sauce and pork meatballs</i>	\$ 8.000
🌱	SANDWICH DE BURRATA Y TOMATES SECOS En ciabatta, albahaca, tomates marinados y burrata fresca, pasta de albahaca <i>BURRATA AND DRIED TOMATOES SANDWICH, on ciabatta bread, basil, marinated tomatoes and fresh burrata, with basil dip</i>	\$ 7.600
	FOCACCIA STRACCIATELLA PISTACHOS Y MORTADELA En pan crocante aceite de oliva, rúcula, pistacchios tostados y mortadella cortada fina <i>FOCACCIA STRACCIATELLA, PISTACHIOS AND MORTADELLA, on crispy bread, olive oil, arugula, toasted pistachios and thinly sliced mortadella</i>	\$ 7.800
⊗	TORTILLA DE PAPAS , con papas nuevas y huevo bio, servida con pesto trapanes <i>SPANISH POTATO OMELETTE, made with new potatoes and bio eggs, served on pesto "alla trapanese"</i>	\$ 5.900
	PATE MAISON , con avellanas y dátiles, con focaccia tostada, pickles <i>PATE MAISON, with hazels and dates, on toasted focaccia and pickles</i>	\$ 7.000
	ANTIPASTO Nuestra selección de quesos y fiambre, aceitunas y morrones asados, pan de masa madre tostado <i>ANTIPASTO, our selection of cheeses and cold cuts, olives and grilled bell peppers, and toasted sourdough bread</i>	\$ 15.400

REFUERZOS *se sirven con pan tostado

*EXTRA DISHES *served with toasted bread.*

⊗	ANCHOAS CON MANTECA ANCHOVIES WITH BUTTER	\$ 6.900
	ACEITUNAS MARINADAS MARINATED OLIVES	\$ 4.000
⊗	MORRONES ASADOS AHUMADOS y marinados con aceto, oliva e hierbas <i>GRILLED SMOKED BELL PEPPERS, marinated with balsamic, olive oil and herbs</i>	\$ 4.500
	HUMMUS , consultar el especial del día <i>HUMMUS enquire about our daily special</i>	\$ 4.300
	EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA (2 UN.) Con cebolla blanca, verdadero y muzzarella <i>CHEESE & ONION PIE, with white onion, green onion and mozzarella</i>	\$ 4.200
	EMPANADA DE CARNE X 2 (2 UN.) Con cebolla caramelizada y huevo duro <i>MEAT PIE, with caramelized onion and hard-boiled egg</i>	\$ 4.200
	QUESOS (EN PORCIONES DE 60G.) Consultar por nuestros quesos <i>CHEESES (IN 60 GR SERVINGS) enquire about our cheeses.</i>	\$ 4.500
	SALUMI (EN PORCIONES DE 60G.) Consultar por nuestros embutidos y chacinados <i>SALUMI (IN 60 GR SERVINGS) enquire about our cold cuts and charcuterie</i>	\$ 4.800
	PAN Pan de masa madre tostado <i>BREAD Toasted sourdough bread</i>	\$ 1.400

DOLCI

DESSERTS

	PANNA COTTA de textura suave con jalea de frutillas <i>PANNA COTTA, soft texture with strawberry jelly</i>	\$ 4.500
	TIRAMISU humedecido con café, crema de mascarpone, con cacaco amargo <i>TIRAMISU, moistened with coffee, mascarpone cheese cream and bitter cocoa.</i>	\$ 5.200
☒	TORTA PISTOCCHI Torta cremosa de chocolate amargo, crema con pistachos tostados <i>PISTOCCHI CAKE bitter chocolate creamy cake, with toasted pistachios cream</i>	\$ 5.500

Drinks
&Coffee

BEBIDAS

Beer

DRINKS

SIN ALCOHOL <i>NON ALCOHOL</i>		CERVEZA <i>BEER</i>	
Agua Mineral <i>Mineral water</i>	\$ 1.800	Chachingo Porrón <i>Pitcher 500ml</i>	\$ 4.400
Gaseosa <i>Soft drinks</i>	\$ 2.000	(Ipa, Amber, Porter, Pale Ale)	

COCKTAILS

BLANC COLLINS Gin Gordons, almíbar de Sauvignon Blanc, pomelo, soda. <i>Gin Gordons, Sauvignon Blanc syrup, grapefruit, sparkling water</i>	\$ 3.000
APEROL ROSE Aperol, vino rosado, almíbar de Hibiscus, soda. <i>Aperol, rose wine, Hibiscus syrup and sparkling water</i>	\$ 3.000
AGATHA Gin Tanqueray, Martini Dry, Aperol, jugo de pomelo <i>Gin Tanqueray, Martini Dry, Aperol, grapefruit juice</i>	\$ 6.000
ITALIAN BLOODY Vodka con pepperoncino, jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa <i>Vodka with pepperoncino, tomato juice, tabasco, English sauce</i>	\$ 6.400
TORRONCUYA Vodka con cedron, torrontés, maracuyá <i>Vodka with lemon verbena, torrontés, passion fruit</i>	\$ 5.000
NEGRONI DE LA CASA Gin Gordons, Martini Rosso, Pins picante <i>Gin Gordons, Martini Rosso, spicy Pins</i>	\$ 3.900
TONICO ALDOS Sor Gin, Leonce Vermouth, limón, tonica <i>Sor Gin, Leonce Vermouth, lemon, tonic</i>	\$ 4.400