

SANGUCHITOS - SLIDERS

De lenguado, pickle de hinojo y mayo de limón \$ 140
Atlantic Sole, pickled fennel & lemon mayo

De milanesa de lengua, tomate conserva, brotes
y mostaza casera \$ 120

Veal tongue Milanesa W/ preserved tomatoes,
sprouts & homemade mustard

De cerdo rostizado, arropo de cebolla y mayo de
perejil \$ 140
Pulled pork, onion marmalade and parsley mayo

De lomo, tomate conserva, queso y mayo \$ 140
Tenderloin slider, w/ preserve tomatoes, cheese
& mayo

* Todos van acompañados de chips de papa y camote (batata)
All accompanied by potato and sweet potato chips

PARA COMER CON LAS MANOS - FINGER FOOD

Empanada mendocina de carne al horno de barro
y salsa llagua \$ 110
Mendocino homemade meat empanada and "llagua" sauce

Empanada nortea de 3 quesos \$ 100
Cheese empanadas from the north

Torreja de espinaca, semillas de girasol \$ 95
Spinach fritters w/ lemon & sunflower seeds

Chipa relleno de 3 quesos \$ 120
Chesse bread w/ tapioca flour

Hueso de caracú al horno de barro y tostadas \$ 110
Roasted bone marrow with parsley, red onions & toast

Palitos de langostinos de Madryn \$ 180
Patagonian prawn brochette.

Picada de bife de chorizo y salsa criolla \$ 190
Steer Steak w/ creole sauce

PEQUEÑOS PLATOS PARA COMER CON TENEDOR Ó CUCHARA Small dishes to eat w/ a fork or spoon

Cevichito peruano de lenguado del atlántico \$ 170
Flat fish Ceviche

Albóndigas de cerdo estofadas \$ 160
Stew Pork meatball

Ensalada de verdes, palta, boconccino, quínoa,
lentejas \$ 150
Green Salad, avocado, lenten, quínoa, fresh
mozzarella.

Costillar deshuesado de Cordero Mendocino braseado
al horno de barro, y tortilla santiagueña \$ 160
Braised lamb ribs & santiagueña tortilla

POSTRES

Panqueque de dulce de leche y helado de vainilla \$ 100
Dulce de leche pancakes with vanilla ice cream

Chocolate negro \$ 135
Black chocolate



h o r n o d e b a r r o

VINOS POR COPA

TENEMOS VARIOS Y A BUEN PRECIO, CAMBIAN TODOS LOS
DIAS, CONSULTE CON SU CAMARERO MAS CERCANO.

VERMU

Vermú de la casa con tónica o soda \$120

Vermú La Fuerza Rojo con tónica o soda \$150

Vermú La Fuerza Blanco con tónica o soda \$150

Negrito - Cinzano Rosso, amargo, pomelo rosado \$150

APERITIVOS

Aperol Spritz - Aperol, espumante, Soda \$130

Noticia fresca- Apóstoles gin, Pimms, cítricos \$150

Cynar Julep - Cynar, menta, pomelo \$140

Americano - Cinzano, Campari, soda \$120

Campari Collins - Bitter, limón, pepino, soda \$140

MiTo - Campari, Vermout rosso, naranja \$110

NUESTROS NEGRONI

Clásico - Campari, Cinzano 1757 Rosso, Gin \$145

Nº303 - Gin, Amaro Averna, Campari \$140

Nº099 - Gin Bombay, solería, campari \$180

Nº024 - Gin Tanqueray, vermut y rosa mosqueta,
Campari \$160

Nº077 - Gin Mare, Bianco, Campari, cynar, tomillo \$240

Nº045 - Gin Hendrics, Fernet Branca, Sambuca \$250

NUESTROS GIN TONIC

Gin Tonic - Gin Bombay, tonica y Limón \$ 180

Gin Tonic Saucó - Star of Bombay, St. Germain,
tónica \$380

Camarón Bombay - Gin Bombay, tónica, pomelo \$ 190

Flor Salvaje - Tanqueray, Parfait Amour, tónica \$190

Ap Ap Tonic - Apóstoles Gin, Aperol, tónica \$160

Maipú tonic - Gin Mare, olivas, romero, tónica \$310

Nº1816 - Hendrics, pepino, vermut extra dry,
tónica \$250

CERVEZAS - Beer x 354 cc

LUNATICA - Blond Ale - Red Ale-Imperial Stout \$ 140

Imperial Amber \$ 90 Imperial Stout \$ 90

Miller Rubia \$ 120