

1516
LUJÁN | BA

EST. 2018

1516

SOMOS PARTE DE TU HISTORIA

ABRIMOS MARTES A SÁBADO
DE 8:30 A 1:00 AM.

DOMINGO Y LUNES
DE 18:00 A 1:00 AM.

ME NÚ

1516

BIENVENIDOS

MENÚ EJECUTIVO

INCLUYE POSTRE + BEBIDA SIN ALCOHOL

MARTES A VIERNES
DE 12 A 15 H

CERDO A LA FUGAZZETA		[\$17.500]
CERDO LA PIZZA	  	[\$17.000]
POLLO GRILLADO	  	[\$17.500]
MILANESA DE POLLO		[\$18.200]
MILANESA DE POLLO NAPOLITANA		[\$18.400]

GUARNICIONES:

Ensalada / Puré de calabaza / Puré de papa / Papas fritas

QUICHE VEGETALES		[\$20.000]
QUICHE BRÓCOLI	  	[\$18.900]
QUICHE LORRAINE (jamón y queso)		[\$18.900]

HAMBURGUESA Nº 3		[\$18.900]
queso / jamón / lechuga / tomate / huevo		

SÁNDWICH DE BONDIOLA (pan ciabatta)		[\$20.500]
SÁNDWICH DE MILANESA DE POLLO (pan ciabatta)		[\$21.500]
SÁNDWICH CALIENTE DE JAMÓN Y QUESO		[\$19.900]
SÁNDWICH DE POLLO AL CURRY (pan ciabatta o integral)	 	[\$17.800]

WRAP CESAR CON POLLO GRILLADO		[\$18.400]
WRAP CESAR CON POLLO CRISPY		[\$18.400]
WRAP POLLO AL CURRY		[\$18.400]
WRAP FALÁFEL	 	[\$18.400]
WRAP MEDITERRANEO		[\$18.400]
WRAP FRESCO		[\$18.400]

ENSALADA TIBIA	    	[\$18.900]
ENSALADA CÉSAR POLLO GRILLADO	  	[\$18.400]

DESAYUNO Y MERIENDA

MEDIALUNAS *de manteca*

Clásica

[\$7.200]

Rellena con jamón y queso

[\$10.000]

TOSTADOS *en pan de miga*

Jamón y queso

[\$13.800]

1516

[\$14.100]

Capresse 

[\$14.400]

Crudo

[\$14.300]

TOSTADAS *de pan integral masa madre con semillas / pan de almendras*

Dulce de leche y queso crema o manteca

[\$9.500]

Mermelada frutos rojos y queso crema o manteca

Avocado toast  

[\$12.800]

crema de hierbas / lonjas de palta / semillas

Avocado salmón toast    

[\$16.700]

crema de hierbas / lonjas de palta / salmón ahumado / huevo

Avocado huevo toast    

[\$12.100]

crema de hierbas / lonjas de palta / huevo

Tomato toast    

[\$10.100]

huevo / queso / tomate / albahaca / oliva

Sandwich calentito de jamón y queso (*pan ciabatta*)

[\$18.900]

MUFFINS

Manzana y canela

[\$5.000]

Arcoíris

Arándanos

Chispas de chocolate

GRANOLA FRUTOS ROJOS

[\$8.800]

yogur natural / granola / frutos rojos

DESAYUNO AMERICANO

[\$21.600]

Huevos revueltos

huevos revueltos / panceta / tostada (*de pan integral masa madre con semillas o pan de almendras* ) / exprimido y café

FRAPPÉ

[\$10.000]

Granizado de café frío

saborizados a elección: avellana / caramelo / chocolate / vainilla

MILKSHAKE *batido de frutas, leche y syrup*

[\$7.600]

Milkshake banana

Milkshake frutilla

Milkshake frutos del bosque

DEGUSTACIÓN [\$41.000]

INCLUYE INFUSIÓN

chipacitos  / kruchiskis / cheesecake
/ muffins / torta brownie / torta de chocolate



MATE [\$23.700]

¡ELEGÍ TU BLEND DE YERBA!

Burrito • Menta • Cedrón
Café • Canela • Jengibre
Cáscara cítrico • Cedrón • Jengibre

EL MATE NO SE COMPLETA SIN:

Chipacitos 

*fécula de mandioca / queso
y Kruchiskis
tortas fritas dulces*

DESAYUNO Y MERIENDA KIDS

INFUSIONES

Mate cocido [\$3.000]
Chocolatada [\$4.100]
Jugo de naranja [\$7.000]

PARA ACOMPAÑAR

Tostadito [\$10.500]
pan de miga / jamón cocido / queso
Muffin arcoíris [\$5.000]
bizcocho de vainilla / granas / crema chantilly
Chipacitos  [\$10.400]
chipa de fécula de mandioca y quesos



TÉ

TÉ NEGRO ARGENTINO ORGÁNICO [\$5.700]

TÉ MANZANILLA [\$5.900]

TÉ VERDE ORGÁNICO [\$5.900]

TÉ EARL GREY [\$5.900]

té negro con bergamota / azahar / pétalos de rosas

TÉ ANCIENT RASPBERRY [\$5.900]

té pu-erh / hibisco / frambuesa

TÉ OOLONG BERRIES [\$5.900]

té azul oolong / frutos rojos / pétalos de aciano

TÉ NEGRO PREMIUM [\$5.900]



CAFÉ

AFFOGATO [\$7.900]

shot de espresso / helado de americana / baileys / caramelo

AMERICANO COLD BREW [\$6.600]

shot de espresso / hielo / crema / leche / caramelo

DOPPIO [\$4.500]

doble shot de espresso

FLAT WHITE [\$5.800]

doble shot de espresso / leche espumada

IRISH COFFEE [\$9.400]

shot de espresso / whiskey irlandés / crema chantilly / canela

CAFÉ AMERICANO [\$4.900]

CAFÉ EN JARRITO [\$3.600]

CONPANNA [\$7.000]

café con crema

CAPUCCINO [\$5.800]

saborizado: avellanas / caramelo / chocolate / vainilla

CORTADO [\$4.400]

DOBLE AMERICANO [\$5.200]

ESPRESSO [\$3.600]

LÁGRIMA [\$3.600]

LAGRIMA DOBLE [\$4.900]

LATTE 250 ML [\$5.900]

MOCHA [\$5.900]

1 espresso / leche / salsa de chocolate / cacao

SUBMARINO [\$5.900]

TAPAS

EMPANADA DE CERDO [\$13.200]

EMPANADA DE OSOBUCO AL MALBEC [\$13.000]

EMPANADA DE CORDERO [\$13.000]

CROQUETAS  [\$11.400]

Cordero

Jamón

Faláfel  

BASTONES DE MUZZARELLA   [\$16.600]

LANGOSTINOS EMPANADOS   [\$18.500]

1/2 porción (160 gr)

porción (320 gr) [\$28.000]

LANGOSTINOS EN PINCHOS     [\$18.500]

RABAS   [\$17.200]

1/2 porción (250 gr)

porción (500 gr) [\$29.900]

PROVOLETA CHERRY    [\$17.000]

quesos / rúcula / cherry

PROVOLETA MIX    [\$17.000]

quesos / cebolla caramelizada / mix champis

/ nueces / tomates secos

ALBÓNDIGAS CON SALSA Y BOCONCCINOS [\$13.800]

salsa pomarola / boconccino

/ albahaca

PAPAS 1516   [\$21.200]

PAPAS CHEDDAR   [\$19.400]

PAPAS PUERRO Y VERDEO    [\$19.800]

NACHOS MONTERREY   [\$18.100]

LONJAS DE POLLO [\$11.100]

1/2 PORCIÓN

LONJAS DE POLLO  [\$18.000]

PORCIÓN

PICOTEO

RETRO [\$36.500]

salame / quesos saborizados / aceitunas / berenjena al escabeche / maní / pan de campo / tostadas de focaccia / salsas / tomates cherry / jamón / manteca saborizada

MEDITERRÁNEA [\$36.500]

jamón crudo / paté tomates secos / aceitunas / queso azul / queso brie / bocconcino / nueces / miel / focaccia / tomates cherry / frutas deshidratadas

GOURMET   [\$37.600]

pinchos langostinos / tostadas de pan de almendras / tomates cherry / rúcula / palta / semillas / mix de champis / queso fontina / crema ciboulette / chilli ketchup

QUESOS    [\$41.200]

queso magro / sardo / roquefort / brie / nueces / frutas deshidratadas / frutas frescas / focaccia / ají / aceitunas / provoleta cherry / fontina / queso vegano

TAPEO 1  [\$45.500]

empanada de cordero / langostinos / rabas / croquetas jamón / lonjas de pollo

TAPEO 2  [\$41.000]

empanada de cerdo / croquetas de cordero / faláfel / bastones de muzzarella / albóndigas con salsa

TAPEO 3  [\$38.800]

mini burgers: N° 4 / N° 6 / especial pollo / especial cerdo / papas cheddar y verdeo

TAPEO 4  [\$40.100]

mini burgers: N° 5 / especial carne / especial remolacha / N° 1 / papas cheddar y verdeo

HAMBURGUESAS

Nº 1 [\$13.300]

un medallón de carne con queso tybo o cheddar

Nº 2 [\$19.300]

dos medallones de carne con tomate y lechuga

Nº 3 [\$19.900]

dos medallones de carne con salsa burger / queso tybo o cheddar / jamón / lechuga / tomate / huevo

Nº 4 [\$19.300]

dos medallones de carne con queso tybo o cheddar / cebolla caramelizada / panceta

Nº 5 [\$19.300]

dos medallones de carne con salsa BBQ / queso cheddar / panceta / cebolla caramelizada / pepinillos

Nº 6 [\$19.900]

medallón de garbanzo y arroz yamaní / mayonesa de zanahoria / queso de almendra / cebolla encurtida / rúcula / berenjena

Nº 7 [\$23.300]

cuatro medallones de carne con queso tybo o cheddar

Nº 8 EX CHAMPI AZUL [\$19.300]

dos medallones de carne con salsa azul / champiñones / rúcula / cebolla caramelizada

Nº 9 EX PALERMO [\$19.900]

dos medallones de carne con queso brie / cebolla caramelizada / rúcula / tomates deshidratados

HAMBURGUESAS ESPECIALES 1516

CARNE VACUNA [\$20.200]

blend de carne / cebolla caramelizada / rúcula / tomates secos / queso brie / paté de tomate



CERDO [\$20.200]

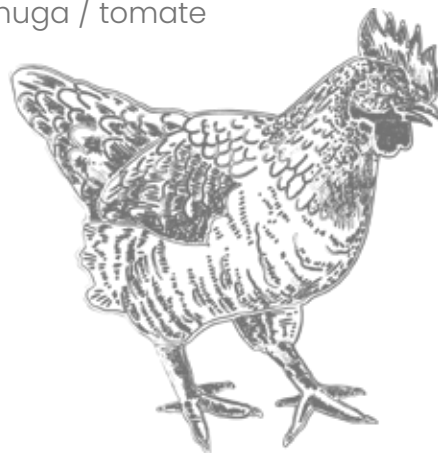
medallón de carne de cerdo / mostaza / panceta / pepinillos

CORDERO [\$20.200]

medallón de cordero / mostaza / panceta / pepinillos

POLLO [\$20.200]

medallón de pollo / palta / mix de hongos / lechuga / tomate



VEGETARIANA / VEGANA [\$20.200]

medallón de remolacha / queso de almendras / champis / rúcula / paté de tomate / ají en vinagre

WRAPS

CÉSAR CON POLLO [\$18.500]

pollo / mix de hojas verdes / queso
/ semillas / salsa cesar

CÉSAR CON LONJAS DE POLLO CRISPY [\$18.500]

pollo crispy / mix de hojas verdes / queso
/ semillas / salsa cesar

CÉSAR CON SALMÓN [\$29.100]

salmón / mix de hojas verdes / queso
/ semillas / salsa cesar

BBQ [\$18.500]

bondiola de cerdo a la barbacoa
/ verduras asadas

POLLO AL CURRY [\$18.900]

pollo / lechuga / cebolla encurtida / quesos
/ palta / salsa curry / semillas

CHAMPI AZUL CON POLLO O TERNERA [\$18.500]

pollo o ternera / cebolla caramelizada /
rúcula / salteado de hongos / salsa queso
azul / nueces

FALÁFEL [\$18.900]

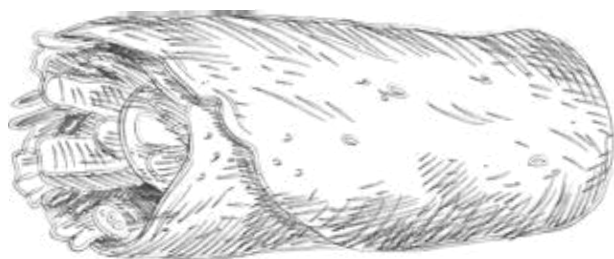
faláfel / crema ácida / queso / tomate
/ cebolla encurtida / lechuga

MEDITERRANEO [\$18.900]

jamón crudo / tomate / queso / aceitunas
/ mix de hojas verdes

FRESCO [\$18.900]

pollo grillado / tomate / lechuga / queso
/ jamón cocido / pepino



QUICHES

QUICHE LORRAINE [\$18.900]

tarta jamón y queso

QUICHE CHICKEN [\$18.900]

tarta pollo / puerro / cebolla / quesos
/ panceta

QUICHE BRÓCOLI [\$20.000]

masa integral / tomate / brócoli / puerro
/ nueces / queso

QUICHE DE VEGETALES [\$20.000]

tarta cebolla / morrón / anco / nueces
/ quesos

QUICHE PUERRO Y CHOCLO [\$19.900]

puerro / choclo / cebolla / queso crema

RATATUILLE [\$19.400]

morrones / berenjena / zucchini / girgolas
asadas / champiñones / portobellos / fileto
/ queso

PASTAS

VARENIKES CON CREMA [\$17.300]

GOULASH CORDERO CON SPÄTZLE [\$17.500]

GOULASH TERNERA CON SPÄTZLE [\$17.500]

CANELONES 4 QUESOS CON SALSA BLANCA [\$19.200]

SOPAS [\$11.400]

sopa crema calabaza
sopa crema puerro y verdeo

SÁNDWICHES

SÁNDWICH DE MILANESA DE TERNERA O POLLO

[\$21.100]

queso / jamón / lechuga / tomate

SÁNDWICH DE LOMO A LA PLANCHA

[\$19.200]

queso / jamón / lechuga / tomate / huevo frito

SÁNDWICH DE BONDIOLA

[\$19.800]

salsa mostaza / cebolla encurtida / queso en hebras / mix de hojas verdes

SÁNDWICH DE BOCONCCINO

[\$17.000]

jamón crudo / tomate / rúcula / oliva / tomate seco / albahaca

SÁNDWICH CALIENTE JAMÓN Y QUESO

[\$18.900]

jamón cocido / queso tybo / queso cheddar

SÁNDWICH DE POLLO AL CURRY

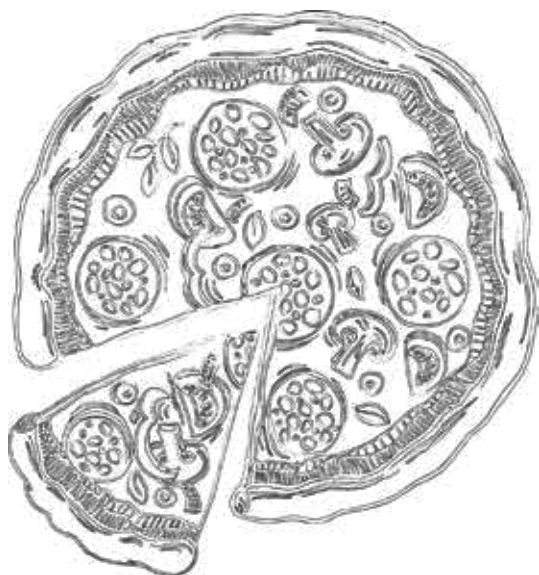
[\$19.800]

palta / lechuga / queso / salsa curry / pepinos

SÁNDWICH BASTONES DE MUZZARELLA

[\$18.600]

tomates / rúcula / salsas / mix de hongos



PIZZAS

A PARTIR DE LAS 19 H

Pizzas individuales a la piedra hechas en el momento

MOZZARELLA



[\$18.000]

salsa de tomate / orégano / olivas verdes

QUESOS



[\$21.200]

mozzarella / fontina / queso azul / provolone / cebolla morada / aceite infusionado

BURRATA



[\$25.200]

cherry salteados / burrata entera / albahaca / olivas negras

MARGARITA



[\$20.400]

salsa de tomate / mozzarella / tomate / albahaca fresca / aceite infusionado

CRUDO

[\$21.200]

mozzarella / hojas de rúcula / jamón crudo / cherry / aceite infusionado

POLLO Y QUESO AZUL

[\$22.700]

desmechado de suprema / salsa azul / mozzarella / orégano

HONGOS



[\$21.800]

mozzarella de almendras / champiñones / portobello / tomillo / aceite infusionado

VEGETALES



[\$22.700]

masa de harina de almendras / mozzarella vegetal / zucchini / berenjena / tomates salteados / flores de brócoli / aceite infusionado

CARNES

ENTRAÑA [C/GUARNICIÓN] [icono] [icono] [icono] [\$43.900]

**ENTRAÑA
SALSA 4 QUESOS** [C/GUARNICIÓN] [icono] [\$43.800]

**ENTRAÑA
SALSA DE VERDEO** [C/GUARNICIÓN] [icono] [\$45.300]

OJO DE BIFE [C/GUARNICIÓN] [icono] [icono] [icono] [\$30.200]

RIBS BBQ [C/GUARNICIÓN] [icono] [\$42.400]

**CERDO A LA
FUGAZZETA** [C/GUARNICIÓN] [icono] [\$17.500]

**CERDO A LA
PIZZA** [C/GUARNICIÓN] [icono] [icono] [icono] [\$17.500]

MILANESA DE TERNERA [C/GUARNICIÓN]
sola [\$22.200] / napolitana [\$24.700] / a caballo [\$22.900]

MILANESA DE POLLO [C/GUARNICIÓN]
sola [\$18.500] / napolitana [\$21.000] / a caballo [\$19.200]

GRILL CHICKEN [C/GUARNICIÓN] [icono] [\$15.500]
pollo a la plancha

GUARNICIONES:

- PAPAS RÚSTICAS
- PURÉ DE PAPA O CALABAZA
- VERDURAS SALTEADAS
- ENSALADA DE LECHUGA Y PARMESANO
- ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y CHERRYS
- ENSALADA DE RÚCULA, QUESO Y CHERRYS
- ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO

CARNES PARA COMPARTIR

MIX CARNES cerdo a la pizza / pollo con
manteca especiada / carne de res
marinada a la pimienta / langostinos
/ verduras grilladas y batatas fritas
Guarnición: ensalada de rúcula y queso [\$77.500]

RIBS con entrada de provoleta o
empanadas
Guarnición: ensalada César [\$83.700]

ENTRAÑA con entrada de provoleta o
empanadas
Guarnición: ensalada mixta [\$73.400]

[icono] VEGETARIANO [icono] VEGANO [icono] KETO [icono] PARA COMPARTIR [icono] FIT [icono] PESCADO [icono] LIBRE DE GLUTEN

ENSALADAS

CÉSAR CHICKEN [icono] [icono] [icono] [\$17.400]

pollo a la plancha o crispy / mix de hojas verdes
/ queso / semillas / croutones / aderezo César

CÉSAR SALMÓN [icono] [icono] [icono] [icono] [\$25.600]

salmón ahumado / mix de hojas verdes /
parmesano / semillas / croutones / aderezo
César

CÉSAR LANGOSTINOS [icono] [icono] [icono] [icono] [\$25.600]

langostinos en tempura / mix de hojas verdes /
queso / semillas / croutones / aderezo César

**BURRATA Y POLLO
AL CURRY** [icono] [icono] [icono] [\$29.900]

pollo al curry con leche de coco / nuez / burrata
/ palta / mix de hojas verdes / tomate cherry /
aceite infusionado / crocante

SALMÓN [icono] [icono] [icono] [icono] [\$27.300]

mix de hojas verdes / salmón ahumado / queso
brie / tomates cherry / palta / crocante /
vinagreta de nueces y cibullette

PALTA Y QUINOA [icono] [icono] [icono] [icono] [icono] [\$25.500]

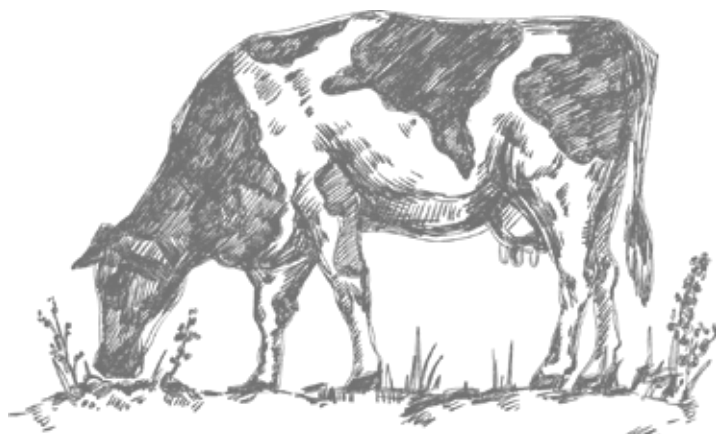
quinoa / remolacha / pera / vinagreta con
dátiles / calabaza / palta grillada / queso de
almendras / almendras / mix de hongos y
tomates confitados

TIBIA [icono] [icono] [icono] [icono] [\$18.000]

mix de hojas verdes / calabaza / mix de
champiñones / cherry / huevo duro / pollo o
lenteja

MEDITERRANEA [icono] [icono] [icono] [icono] [\$18.000]

boconccinos / tomates / albahaca / aceite
infusionado / aceitunas negras



MENÚ KIDS

ACUATIC BURGER 🍷

medallón de carne / queso / lechuga / tomate

[\$18.900]

TEMATIC NUGGETS

nuggets de pollo / papas fritas / cherrys o puré

[\$12.800]

MILANESA IN THE BEACH

milanesa de pollo / papas fritas / cherrys o puré

[\$12.400]

GRILL CHICKEN 🍷

pollo a la plancha / papas fritas / cherrys o puré

[\$11.700]

ALIENS ICECREAM (POSTRE)

bocha de helado americana y rocklets

[\$9.900]

POSTRES

BROWNIE CON HELADO AMERICANA 🍷 [\$13.200]

brownie de chocolate negro con nueces
/ helado de crema americana
/ salsa de chocolate

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS [\$11.700]

base de vainilla / crema cheesecake
/ coulis de frutos rojos

CHEESECAKE MARACUYÁ [\$11.700]

base de vainilla / crema cheesecake
/ coulis de maracuyá

CHOCOTORTA [\$13.000]

COPA HELADA SAMBAYÓN [\$14.300]

POSTRE DE CHOCOLATE [\$11.700]

TORTA BROWNIE 🍷 [\$14.200]

brownie de chocolate negro con nueces
/ dulce de leche / crema chantilly

TIRAMISÚ [\$10.700]

BEBIDAS

AGUA CON GAS [\$5.500]

AGUA SIN GAS [\$5.500]

AGUA SABORIZADA [\$5.600]

EXPRIMIDO DE NARANJA [\$7.800]

GASEOSAS [\$5.900]

LIMONADA *pedida sin azúcar!* [\$12.400]

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS [\$14.300]

LIMONADA FRUTILLA Y MARACUYÁ [\$14.300]

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE [\$13.100]



VEGETARIANO



VEGANO



KETO



PARA COMPARTIR



FIT



PESCADO



LIBRE DE GLUTEN

CERVEZAS

PEDÍ TU PINTA [\$6.500]
O 1/2 PINTA [\$5.800]

HONEY

ABV 7.5% / IBU 22

Cerveza dorada, con presencia de aroma y gusto a miel moderado.

PLAYA GRANDE

ABV 6% / IBU 18

Cerveza refrescante de trigo y avena, cáscara de naranja, coriandro y jengibre, no filtrada de imagen turbia por la avena y el trigo.

GOLDEN

ABV 5% / IBU 25

Cerveza rubia, con ligero amargor. Su fermentación lager deja un perfil limpio, para que se asomen los sutiles sabores de la malta "pilsen" y lúpulos alemanes.

BARLEY WINE

ABV: 10% / IBU: 53

Receta inglesa tradicional, donde el balance entre malta y el lúpulo generan la magia de una cerveza muy alcohólica, paso dulce y final seco, pero de bajo amargor, una cerveza para paladares exigentes y que buscan complejidad.

AMBER LAGER

ABV 4.7% / IBU 14,5

Suave sabor a caramelo, elaborado con lúpulo patagónico y 4 maltas que le dan un deleite especial.

PORTER

ABV 5.4% / IBU 18

De buen cuerpo, con carácter intenso de chocolate, café y nuez.

CUASI NEIPA

ABV: 5,1% / IBU: 30

Liviana, excelente tomabilidad, preserva mezcla frutal lupulada de aromas y sabores. No es técnicamente una neipa, pero casi casi, y cuando la pruebes te vas a olvidar de cualquier tecnicismo.

SESSION IPA

ABV: 5,5% / IBU: 35

IPA con amargor atenuado, pero con un lupulado distinguido tanto en aroma como en sabor debido a las variedades del lúpulo. Porcentaje de alcohol moderado en relación a una IPA tradicional.

SCOTTISH

ABV: 5% / IBU: 17

Color rojo brillante en la que se destaca el perfil de las maltas. El blend de granos logra complejos sabores y aromas a bizcocho, pan, caramelo y frutos secos. Leve aroma caramelo. Suave carácter frutal con bajo aroma a lúpulo terroso.

IPA

ABV 6.6% / IBU 45

De Inglaterra a India hay un largo recorrido. En 1780, Mr. Hodgson descubrió que elevando el lúpulo y la graduación alcohólica, la cerveza llegaba a destino intacta.

CONSULTÁ POR NUESTRAS
CERVEZAS SIN TACC Y SIN ALCOHOL

BEBIDAS 70/30%

FERNET BRANCA

Fernet / 1 Coca Cola

CAMPARI

Campari / jugo de naranja

GANCIA

Gancia / Sprite / limón

GANCIA BATIDO

Gancia / syrup de limón

SERNOVA

+1 Red Bull

SERNOVA SABORIZADO

+1 Red Bull

ABSOLUT

+1 Red Bull

ABSOLUT SABORIZADO

+1 Red Bull

CUBA LIBRE

Havana añejo / 1 Coca Cola / limón

WHISCOLA

Jameson / 1 Coca Cola / limón

CYNAR POMELO

Cynar / 1 lata de pomelo / pomelo

JAGER BOMB

WHISKIES

SCOTISH

Glenfiddich

Chivas Regal

Jhonnie Walker Red Label

Jhonnie Walker Black Label

Jhonnie Walker Double Black

Jhonnie Walker Green Label

Jhonnie Walker Gold Label

Jhonnie Walker Blue Label

BOURBON

Jack Daniel's

Jack Daniel's Gentleman

Jack Daniel's Honey

Jim Beam

[\$27.800]

[\$44.000]

[\$28.300]

[\$27.700]



IRISH

Jameson

Jameson Black Barrel

Jameson Ipa Edition

[\$13.400]

[\$17.200]

[\$11.700]



CLÁSICOS

[\$10.900] **APEROL SPRITZ**

[\$12.400]

Aperol / champagne / soda / naranja

[\$11.600] **COSMOPOLITAN**

[\$11.600]

vodka Sernova / triple sec / syrup de arandanos / syrup de limón

[\$11.600] **CYNAR JULEP**

[\$11.600]

[\$11.600] lima / azúcar / menta / Cynar / 1 lata de Schweppes pomelo

[\$11.200] **GANCIA**

[\$11.800]

[\$12.300] con soda

[\$11.900] **MANHATTAN**

[\$14.700]

Jim Bean / vermú Carpano Rosso / Angostura

[\$14.100] **MARTINI**

[\$14.700]

gin Spirito Blu / vermú Carpano Dry / aceitunas

[\$13.300] **MOJITO**

[\$11.600]

lima / azúcar / menta / Havana 3 años / syrup de de limón / soda

[\$13.500] **NEGRONI**

[\$14.400]

gin Spirito Blu / vermú Carpano / Campari

[\$11.600] **OLD FASHIONED**

[\$14.900]

Jameson / azúcar / Angostura

[\$16.300] **PENNICILINA**

[\$14.700]

Red Label / syrup de jengibre / syrup de miel / limón

[\$26.100] **VERMÚ**

[\$11.400]

Carpano Rosso o Bianco con soda

[\$27.700] **VERMÚ DE LA CASA**

[\$8.400]

[\$31.200] con soda

[\$32.600]

[\$36.100]

[\$43.600]

[\$60.000]



GIN

RESTINGA

[\$12.600]

LONDON DRY

Elaborado artesanalmente con botánicos de la zona, como el enebro y cítricos.

DESTILADO DE OTOÑO

Destilado con enebro patagónico y macerado con arándanos, flor de hibisco y cedrón.

FLAVOURED EDITION

Es una versión veraniega y más dulce, con mango y ananá glaseados, pétalos de rosa y té verde.

GIN SPIRITO BLU

[\$15.100]

gin / tónica / limón

GIN BULLDOG

[\$13.800]

gin / tónica / limón

GIN BOMBAY SAPPHIRE

[\$14.600]

gin / tónica / limón

GIN TANQUERAY

[\$14.700]

gin / tónica / limón

GIN HENDRICKS

[\$20.500]

gin / tónica / limón

FROZEN

BAILEYS FROZEN

[\$14.700]

Baileys/ Jameson/ azúcar/ helado de americana / salsa de chocolate

DAIQUIRI

[\$14.100]

ron / syrup de limón / fruta a elección

MARGARITA

[\$14.300]

Triple sec / tequila / syrup de limón / almibar

CAIPIIS

CAIPIROSKA

[\$10.800]

lima / azúcar / Sernova / syrup de limón / syrup

CAIPIRINHA

[\$11.400]

lima / azúcar / Velho Barreiro / syrup de limon / syrup

CAIPI SABORIZADA

[\$13.100]

lima / azúcar / Sernova / syrup de limón / syrup / fruta a elección - frutos rojos, frutilla, maracuyá -

CAIPI COCO

[\$11.500]

lima / azúcar / Malibú / syrup de limón / syrup

TIKI

JUNGLE BIRD

[\$16.300]

ron / Campari / ananá / syrup de limón / syrup de naranja / naranja / jugo

MAI TAI

[\$16.300]

ron / ron 7 años / triple Sec / syrup de limón / amaretto / jugo de naranja / granadina

SOUR

PISCO SOUR

[\$12.300]

pisco / syrup de limón / syrup / albúmina

VINOS

BODEGA 1516: UNA SELECCIÓN QUE CELEBRA
EL SABOR, LA TIERRA Y EL ENCUENTRO

POR COPA

ARGANA VARIETALES MALBEC	[\$9.900]
ARGANA BLANCO DULCE	[\$8.100]
FABRE MONTMAYOU CHARDONNAY	[\$7.800]
H J FABRE MALBEC CABERNET FRANC	[\$9.900]

POR BOTELLA

BLANCOS

ANAIA SAUVIGNON BLANC [\$23.800]

Fresco, frutado y con notas cítricas; ligero y fácil de tomar, ideal para ensaladas, tapeos y pescados.

Bodega joven y con mucha tecnología, famosa por su elaboración en mates de concreto.

LUCA CHARDONNAY [\$55.100]

Con paso por barrica francesa, combina frescura y cuerpo. Perfecto para quesos, charcutería y platos con salsas, arroces o carnes blancas.

Bodega de Laura Catena, pioneros en vinos de altura.

TINTO LIGERO

BI PLANO CRIOLLA [\$25.700]

Tinto joven, fresco y frutado. De acidez vibrante, perfecto para platos cítricos, tapeos especiados o sabores variados.

Productor de vinos joven con gran calidad de uvas.

AGUSTÍN LANÚS CRIOLLA

“ILÓGICO” (SALTA) [\$43.700]

Criolla del Valle Calchaquí. Fresco, con estructura suave y un toque de barrica. Ideal para carnes ligeras y tapeos con especias.

Pionero en elaboración de Vinos del Valle Calchaquí y exploración de uvas criollas

ROSADOS

CRUX ROSÉ (SYRAH) [\$21.200]

Refrescante y frutal, pensado para los días de primavera y verano. Acompaña muy bien tapeos, ensaladas y quesos suaves.

Bodega alfa Crux de gran tecnología y precisión en elaboración de vinos

CUCHILLO DE PALO ROSÉ [\$37.200]

(PINOT NOIR)

Rosado elegante, con buena acidez y cuerpo. Ideal para compartir con quesos especiales, pescados o carnes blancas.

Nueva bodega del grupo Casa Pirque, elaboración de vinos super gastronómicos.

PINOT NOIR

ALPATACO [PATAGONIA] [\$28.500]

Pinot Noir con aromas a frutillas, frambuesas y vainilla; jugoso y directo en boca, suave y final frutado.

Bodega patagónica, el nombre refiere a un arbusto nativo de la estepa. cosecha manual con mínima intervención.

LAUREANO GÓMEZ

RESERVA [\$54.400]

Pinot Noir mendocino de rojo elegante, destaca cerezas y frutos rojos; entrada suave, con acidez y complejidad, amaderado y bien balanceados.

Proyecto familiar del enólogo ex trapiche y salentein, pequeña producción artesanal y cosecha manual.

MALBEC

RICOMINCIARE MALBEC [\$23.900]

(VALLE DE UCO)

Joven, fresco y equilibrado. Ideal para pastas, tapeos o carnes suaves.

Bodega de Jorge y Viviana Catena, quienes pertenecieron y trabajaron en Catena Zapata, vinos del Valle de Uco.

LA POSTA PAULUCCI MALBEC [\$27.800]

De viñas antiguas, frutado y amable.

Versátil, perfecto con carnes, pastas o quesos duros.

Bodega del grupo de Laura Catena.

Buscando destacar los productores de uva, vinos super gastronómicos.

2456 RESERVA MALBEC [\$28.200]

(VALLE DE UCO)

Frutado y con estructura por su paso en roble francés. Ideal para hamburguesas, salsas especiadas y quesos curados.

Proyecto vitivinícola de 4 ex jugadores de los Pumas, que buscaron mantener su amistad luego de la selección a travez de la pasión por el vino. Vinos delicados y de gran potencial.

POTRERO MALBEC (VALLE DE UCO) [\$40.000]

Fruta roja fresca, notas florales, taninos finos, cuerpo medio y final largo. Marida bien con ojo de bife y cordero.

Bodega de Nicolás Burdisso y Belén Valle.

ABRAS MALBEC (SALTA) [\$41.100]

Frutado, con buena estructura. Ideal para carnes rojas, pastas o hamburguesas.

Proyecto del enólogo Karim Mussi en Salta, buscando destacar los vinos del Norte.

LUCA MALBEC (VALLE DE UCO) [\$62.900]

De viñas viejas, intenso y elegante. Ideal para cortes de carne o grandes momentos.

Bodega de Laura Catena, pioneros en vinos de altura.

ARGANA VARIETALES MALBEC [\$18.200]

Malbec clásico, frutado y equilibrado, para acompañar cualquier plato o disfrutar solo.

CABERNET FRANC

MONTEAGRELO CABERNET FRANC [\$42.400]

De viñas centenarias, fresco y amable. Ideal para pastas, verduras asadas o tapeos ligeros.

Bodega Walter Bressia, enólogo muy reconocido por su aporte a la industria y por sus vinos de calidad premium.

ACHAVAL FERRER

CABERNET FRANC (AGRELO) [\$38.100]

Frutado y con notas herbales. Perfecto para carnes asadas, hamburguesas o platos especiados.

Bodega de Argentina con inspiración italiana, vinos reconocidos en el mundo y de calidad premium.

FRANC DUPONT (JUJUY) [\$57.300]

Aromático y de final prolongado. Ideal para preparaciones con especias o sabores intensos.

Primera bodega de Quebrada de Humahuaca. Vinos de extrema altura y calidad premium.

BLANCOS DULCES

SACHA CHENIN [\$23.800]

Dulce natural, presencia de damasco, durazno y pera madura; dulzor equilibrado por buena acidez.

Bodega familiar mendocina, de las primeras orgánicas certificadas del país.

ARGANA BLANCO DULCE [\$15.000]

Ligero y frutal. Perfecto para cerrar la comida o acompañar momentos dulces.

NARANJOS

FLANEUR YOUNG STROLLER ORANGE [\$24.200]

Naranja de Chardonnay, fresco y ligero gracias a su contacto con pieles. Ideal como primera copa o para acompañar platos con salsas cítricas y especiadas.

NIVEN CRIOLLA MOSCATEL NARANJO [\$13.200]

Naranja de Torrontés, suave y muy aromático. Perfecto para tapeos frescos, sandwiches o momentos livianos.

OTRAS CEPAS Y CORTES

RICOMINCIARE CAMPOROTONDO [\$25.900]

(BLEND)

Malbec, Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon del Valle de Uco. Aromático, elegante y versátil. Ideal para acompañar empanadas, tapeos, carnes y pastas.

Bodega de Jorge y Viviana Catena, quienes pertenecieron y trabajaron en Catena Zapata, Vinos del valle de Uco.

LAUREANO GÓMEZ RESERVA [\$52.500]

MERLOT (VALLE DE UCO)

Frutado, con buena estructura. Ideal para asados, platos especiados o paladares exigentes.

Enólogo reconocido por trabajar en Trapiche y Salentein, elaborando grandes vinos, con especialización en Pinot noir y Merlot.

BRESSIA PROFUNDO (BLEND) [\$60.100]

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. De cuerpo elegante y final persistente, pensado para carnes y tapeos intensos.

Bodega Walter Bressia enólogo muy reconocido por su aporte a la industria y por sus vinos de calidad premium.

ARGANA BLEND [\$19.100]

Suave, equilibrado y versátil. Ideal para acompañar comidas variadas o disfrutar solo.

ESPUMANTES

2456 ESPUMANTE DE PINOT NOIR [\$28.600]

Fresco, ligero y aromático. Ideal para brindar o acompañar preparaciones frescas.

Proyecto vitivinícola de 4 ex jugadores de los Pumas, que buscaron mantener su amistad luego de la selección a travez de la pasión por el vino. Vinos delicados y de gran potencial.

BAGLIETTI MOSCATO (ITALIA) [\$52.800]

Dulce, fresco y persistente. Perfecto para postres o tablas de quesos.

Baglietti Moscato Italiano.

BAGLIETTI ROSADO (ITALIA) [\$52.800]

Sutil y elegante. Ideal para celebraciones o acompañar chocolates.

Baglietti Moscato Italiano.

CHANDON EXTRA BRUT [\$56.400]

CHANDON DELICE [\$56.400]

CHANDON BRUT ROSÉ [\$56.400]

BARON B [\$77.900]



1516
LUJÁN