





amador


MENÚ

PLATOS CHICOS Y MEDIANOS

Focaccia con frutas de estación. Sale con aceite de oliva o manteca.  \$5.200

Buñuelos de espinaca, albahaca, eneldo y harina de garbanzos. Con alioli de jengibre y sriracha.   \$13.700

Ensalada de tomates reliquia, mango, albahaca y queso feta.  \$15.100


Mbeju con chutney de tomate, yogurt y hierbas.  \$15.000

Selección de quesos. (Buche Cendréé, Cabrarond, Campeche), frutillas en almíbar, mermelada de frutillas, nueces caramelizadas y pan. \$19.100

Milhojas de papas con creme fraiche.   \$12.900



Aguachile rojo con portobellos, boniato, rabanito y berro.  \$16.400

PLATOS GRANDES

Conchiglioni rellenos de espinaca, girasol y ricota de almendras con salsa de tomate.  \$24.500

Fazzoletti con arvejas, ricota, ralladura de limón y avellanas \$25.600

POSTRES

Cremoso de chocolate, escamas de sal, leche de coco condensada y praliné de almendras.   \$11.600

Duraznos con crema diplomata de chocoblanco y masa filo crocante. \$10.400

 Sin T.A.C.C  Vegano

VINO TINTO / MEDIOS A INTENSOS

Pie de Monte, Malbec, Gualtallary, Mendoza \$36.700

Ambrosía Luna Llena, Malbec, Mendoza \$31.200

La Cayetana, Syrah, Chacayes, Mendoza \$52.600

Gran Taberna, Petit Verdot, Ginard Ballester \$68.700

Vino de Finca Riccitelli, Bonarda, Mendoza \$80.000

Carasur, Tinto, San Juan \$47.000

Tinto de San Pablo, Cabernet Franc, Mendoza \$66.200

Zaha, Cabernet Franc, Mendoza \$44.800

Tikal Amorío, Blend de Malbecs, Paraje Altamira, Mendoza \$63.700

Tempus Alba, Cabernet Sauvignon Reserva, Maipú, Mendoza \$46.400

Canopus, Malbec de Sed \$36.200

VINO TINTO / LIGEROS A MEDIOS

Durigutti CaraSucia, Nebbiolo, Mendoza \$28.700

Durigutti Las Compuertas, Cordisco, Agrelo, Mendoza \$41.200

Wapisa, Pinot Noir, Rio Negro \$28.600

Les Criollites, Criolla, Agrelo, Mendoza \$52.200

Barda, Pinot Noir, Rio Negro \$93.800

Tigerstone, Garnacha, Cafayate, Salta \$36.200

Nido del Tigre, Tinto, Calingasta, San Juan \$36.800

A Lisa, Malbec, Rio Negro \$60.800

Mayuco malbec \$25.000

Cola de zorro \$28.000

NARANJOS Y ROSADOS

Universo Lb x Perqueria, Ikigai Rosado \$30.500

Naranja Mecánico, Agrelo, Mendoza \$50.800

Canopus, Pintom Rosado Subersivo \$60.700

BLANCOS

Geje, Sauvignon Blanc, Mendoza \$27.000

Nido del Tigre, Torrontés Centenario, Calingasta, San Juan \$36.800

Alfredo Roca, Glera, Mendoza \$27.200

Ginard Ballester, Blanco, Chacayes, Mendoza \$23.600

Zaha, Marsanne, Mendoza \$36.400

Caelum, Fiano, Agrelo, Mendoza \$35.100

Contra Corriente, Chardonnay \$49.800

Canopus, Blanco \$40.600

Sla chivatina torrontes \$30.000

Sla corte de blancas \$65.000

ESPUMANTES

1950, Sidra de Valle de Uco, Mendoza \$20.000

Canopus, Nox Burbujas Malbec \$29.000

Philippe Careguel, Extra Brut Blanco \$29.600

Simbiosis, Pet Nat Syrah, Valle de Uco, Mendoza \$27.300

Alma Negra, Luján de Cuyo, Mendoza \$71.500

Descorche Siempre se cobra el vino más barato de la carta, cualquier duda preguntarle a nuestro equipo \$2.100

VINOS POR COPA

Universo LB, Criolla, Valle de Uco, Mendoza \$8.600

Mayuco, Torrontes, Molinos, Salta \$8.600

Preguntale a nuestro equipo por la copa especial del día. \$11.700

TRAGOS

Amador spritz / Amaro Amador, espumante y soda \$8.100

Vermouth con soda / Cinzano segundo, soda, naranja y romero. \$7.500

El irlandés / Whisky irlandés, limón, jengibre y miel. \$8.700

Gin tonic / Gin, tónica y lima. \$8.100

Negroni / Apóstoles Gin, Campari y Cinzano segundo. \$10.200

Old fashioned / Bourbon, Bitters y azúcar. \$10.000

SIN ALCOHOL

Jugo casero de manzanas. \$6.700

Vaso de soda de hierbas con extractos "Naked Lunch" de hibiscus o lavanda \$7.000

CERVEZA

Corona 330cc \$6.400

CAFÉ

Intenso o suave \$6.200