

ENSALADAS

Sugerimos maridar con Santa Julia Sauvignon Blanc.

Caesar \$29

Fresca ensalada de verdes, acompañada de trocitos de pollo salteados en aderezo Caesar (mostaza anchoas y ajo), tomates confitados, croûtons, aceitunas y láminas de queso parmesano.

Ensalada de atún: \$29

Deliciosa ensalada de hojas verdes, acompañada de atún, huevo duro, croûtons, y cebolla de verdeo. Con aderezo a base de aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva.

Ensalada vegetariana: \$29

Sabrosa ensalada de verdes acompañada de variedad de vegetales de la huerta, aceitunas, manzana, croûtons, y tostada con queso crema saborizado y gratinado. Acompaña aderezo de aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva.

Entradas

Papas Ali-Olí \$20

Papas cuña, fritas acompañadas de deliciosa salsa Ali-Olí

Rabas en tempura de hierbas: \$35

Crujientes aros de calamar rebozados en tempura de hierbas frescas, acompañados de deliciosa salsa Ali-Olí.

Veloute de calabaza: \$20

Sopa crema de calabaza, acompañada de querelles de queso crema saborizado, croûtons, y chips de jamón crudo.

Sugerimos maridar con Alabrado Chardonnay by Santa Julia.

Ceviche de salmón: \$30

Timbal de ceviche fresco de salmón rosado, marinado en jugo de tomate, acompañado de cubitos de tomate, pimiento verde y cebolla.

Mollejas al limón: \$35

Crocantes mollejas salteadas al limón, acompañadas de mix de verdes y salsa criolla.

Camarones Armagnac: \$38

Salteado de camarones, papas cubo, tomate, cebolla, aceitunas, whisky, y semillas de sésamo.

Crostón de pollo y rúcula: \$28

Crujiente tostada de pan de campo frotada con ajo y aceite de oliva, acompañada de tomate en cubitos, rúcula, laminas de pollo, y queso provolone gratinado.

Empanada del día: \$6 c/u

Sugerencia de empanadas: caprese, de entraña, de trucha, de pollo, gallega, de la huerta, de queso dulce.

Platos Principales

Sugerimos maridar con Alabrado Cabernet Sauvignon by Santa Julia.

Entraña Armagnac: \$51

Deliciosa entraña grillada, acompañada de salteado de papas cortadas en cubos, hiervas frescas, y salsa criolla.

Entrecote Armagnac: \$55

Entrecote grillado, acompañado de salteado de papas quebradas, rúcula, tomates confitados y salsa de hongo.

Pollo al Curry: \$45

Pollo macerado al curry, acompañado de ratatouille de vegetales, y trigo burgol.

Costeletas de cerdo grillado \$50

Costeletas de cerdo grilladas, acompañadas de puré de batatas a las hierbas, manzanas caramelizadas y salsa de mostaza, miel y estragón.

Carne argentina del día (consultar la sugerencia del chef) \$50

Pastas

Spaghetti con fruto do mar: \$45

Pasta fresca acompañada con deliciosa salsa de camarones, tomate, cebolla y crema.

Sugerimos maridar con Alabrado Chardonnay by Santa Julia.

Lasagna Armagnac: \$39

Típica lasagna de espinaca, bolognesa, ricota saborizada, jamón cocido y mozzarella, con salsa fileto.

Sugerimos maridar con Alabrado Malbec by Santa Julia.

Sorrentinos con salsa azul: \$41

Sorrentinos frescos, rellenos con champignones y queso camembert, acompañados de suave salsa de queso azul.

Raviolinos con salsa de hongos de pino: \$41

Deliciosos raviolinos de ricota acompañados de salsa de hongos de pino.

Sugerimos maridar con Alabrado Malbec by Santa Julia.

Rótolo de verduras: \$35

Clásico rótolo de verduras acompañados de salsa fileto y línea de salsa suave de queso azul.

Pescados

Sugerimos maridar con Alabrado Sauvignon Blanc.

Salmon rosado: \$56

Salmón rosado horneado con sal de veteraba, acompañado de ratatouille de vegetales y salsa de cítricos.

Trucha Armagnac: \$48

Trucha horneada con manteca de hierbas, terrina de vegetales, y timbal de arroz, con salsa de verdeo.

Menú infantil

Suprema de pollo con papas fritas y gaseosa \$35

Postres

Sugerimos maridar con Santa Julia Tardío (500cc)

Brownie de chocolate: \$20

Delicioso Brownie de chocolate acompañado de helado de americana, salsa de chocolate y frutos rojos.

Molieux: \$23

Volcán de chocolate acompañado con helado de mascarpone.

Cremme-bruleé: \$20

Postre denso y sedoso, con suave sabor a vainilla, cubierto con una delgada y crujiente capa de caramelo.

Cremme-caramel de naranjas: \$20

Delicioso flan de naranjas acompañado con helado de chocolate.

Tarta Tatín de manzanas: \$20

Típica tarta de manzanas, servida con helado de americana

Crepes de banana y dulce de leche: \$20

Deliciosos crepes de banana y dulce de leche, flambeados al ron y acompañados de helado de americana

Macedonia de frutas frescas \$15

Ensalada de frutas de estación con helado

Copas heladas \$15

Consulte los gustos disponibles.



SANTA JULIA

Omelettes

Omelette verde \$29

Tortilla de huevos, con verdeo, espinaca, cibullete y queso mozzarella.

Omelette gramajo \$31

Tortilla de huevos, papa, panceta, arvejas, cebolla y queso.

Omelette capresse \$29

Tortilla de huevos, tomate confitado, queso, aceite de albahaca y parmesano.

Armá a tu gusto un delicioso omelette.

PASO 1

Elegí la base del omelette

- *Básica: huevos batidos con sal y pimienta. \$15*
- *Hierbas: huevos batidos con mix de hierbas. \$15*
- *Vegetales: huevos batidos con trocitos de cebolla tomate, ajo, pimientos y perejil. \$15*
- *4 quesos: Huevos batidos con mix de quesos. \$ 15*

PASO 2

Elegí los rellenos

- *Lomo o pollo o cerdo. \$15*
- *Vegetales salteados o provolone o jamón crudo o champignones salteados. \$13*
- *Tomates, o queso gruyere o jamón cocido. \$9*
- *Los omelettes van acompañados por un mix de verdes.*

Tablas

Sugerimos maridar con Alambrado Cabernet Sauvignon by Santa Julia.

- **Variedad de Quesos para 2 personas \$75 / para 4 personas \$140**
Gruyere, fontina, tybo marinado, crema, de cabra, azul.
- **Variedad de Fiambres para 2 personas \$70 / para 4 personas \$130**
Jamón crudo, jamón cocido, panceta crocante, salami, longaniza.
- **Mix degustación (fiambres y quesos) para 2 personas \$75 / para 4 personas \$140**

Baguettes

Baguette du Jambón \$37

Baguete de olivas, jamón crudo, manteca, parmesano.

Baguette du poulet \$41

Baguette casera, pollo, con tomate, lechuga queso y huevo

Baguette du boeuf \$41

Baguette carne de ternera con aceitunas griegas, rúcula, queso y cebolla

Baguette degustación \$41

Elegí 2 gustos en el mismo tipo de pan

Armá a tu gusto la baguette más rica

PASO 1

Elegí el pan (amasado en nuestro bistrot) \$7

· *Baguette blanca casera* · *Condimentada con especias y queso* · *Olivas*

PASO 2

Elegí los rellenos (mínimo 3)

· *Lomo o pollo o cerdo \$15*
· *Vegetales salteados o provolone o jamón crudo, o champignones salteados. \$13*
· *Tomates en rodajas y lechuga / rúcula, o queso gruyere o jamón cocido. \$9*

PASO 3

Elegí 2 condimentos

· *Salsa de quesos, crema de champignones, pasta de aceitunas, crema de palta. \$ 6*
· *Salsa de tomates. Mayonesa casera, con o sin ajo, o al curry. Queso crema saborizado. Manteca. Sin cargo.*



ALAMBRADO

Fondue

Arco de Triunfo para 2 \$ 82 / para 4 \$152

*Intensa fondue de quesos seleccionados con vino chardonnay.
4 dips: croûtons, cubos de jamón, salchichas y champignones.
Sugerimos maridar con Alabrado Chardonnay by Santa Julia.*

Notre dame para 2 \$ 72 / para 4 \$134

*Fondue de cremoso chocolate con ralladura de naranjas.
4 dips: Frutas frescas, biscuit húmedo de chocolate, merengues y vainillas.
Sugerimos maridar con Alabrado Cabernet Sauvignon by Santa Julia.*

Versalles para 2 \$ 72 / para 4 \$134

*Clásica bourguignon de carnes: Lomo, cerdo y pollo.
3 dips: crema de champignones, mayonesa casera y salsa de tomates.
Sugerimos maridar con Alabrado Malbec by Santa Julia.*

Torre Eiffel para 2 \$ 69 / para 4 \$130

*Aromática fondue de verduras: Tomate o choclo.
4 dips: croûtons, cubos de jamón, salchichas y champignones.*

Elegí deliciosos ingredientes para agrandar tu fondue

Agregados en dips

- *Croûtons, o tomates cherry, o crudité de vegetales en cubos y bastones, o merengues, o vainillas. \$8*
- *Jamón cocido en cubos, o frutas frescas (kiwi, banana, frutillas, uvas, cerezas) disponibilidad según estación. \$11*
- *Jamón crudo en cubos, o queso gruyère, o provolone en cubos, champignones en trozos, o ananá, o peras, o duraznos al natural, o biscuit húmedo de chocolate (brownie), o cerezas al marraschino. \$ 13*
- *Lomo, o cerdo o pollo en cubos, o chips de panceta, o salchichas. \$15*
- *Salsas para bourguignon: queso crema saborizado, o crema de palta, o mayonesa casera con o sin ajo, o salsa de quesos, o mayonesa al curry, o salsa de tomates, o crema de champignones, o pasta de aceitunas. \$8*
- *Para espolvorear: nueces, o pasas de uva, o galletitas de chocolate, o almendras. \$6*



ALAMBRADO

Vinos Tintos

Malbec

- *Santa Julia* \$ 42
- *Finca La Florencia (Bodega Familia Cassone)* \$ 50
- *Viña Santa María* \$ 38
- *Finca El Portillo* \$ 48
- *La Flor (Bodega Pulenta State)* \$ 56
- *Sin Fin Guarda* \$ 50
- *Andeluna* \$ 55
- *Tomero (Bodega Vistalba)* \$ 65
- *Dante Robino* \$ 50
- *Alta Vista Classic* \$ 65
- *Alta Vista Premium* \$ 80
- *Alambrado By Santa Julia* \$ 65
- *Punto Final (Bodega Renacer)* \$ 55
- *Bodega Séptima* \$70

Bivarietales

- *Bodega Séptima Malbec - Cabernet Sauvignon*..... \$ 45
- *Bodega Séptima Syrah - Tempranillo* \$ 45

Syrah

- *Santa Julia* \$ 42
- *Callia Alta Syrah* \$ 42

Merlot

- *Finca El Portillo* \$ 48

Cabernet Sauvignon

- *Santa Julia* \$ 42
- *Finca La Florencia (Bodega Familia Cassone)* \$50
- *La Flor (Bodega Pulenta State)* \$56
- *Sin Fin* \$50
- *Andeluna* \$ 55
- *Tomero (Bodega Vistalba)* \$ 65
- *Alta Vista Classic* \$ 65
- *Bodega Séptima* \$70

Vinos Blancos

Sauvignon Blanc

- *Santa Julia* \$ 42
- *Finca El Portillo* \$ 48
- *La Florencia (Bodega Familia Cassone)* \$ 50
- *Punto Final (Bodega Renacer)* \$55

Chardonnay

- *Finca La Florencia (Bodega Familia Cassone)*..... \$ 50
- *Finca El Portillo* \$ 48
- *Alambrado by Santa Julia* \$65

Otros Varietales

- *Tomero Torrontés (Bodega Vistalba)* \$ 65
- *Alta Vista Classic Torrontés* \$ 63

Vinos Rosados

- *Santa Julia Syrah Rosé* \$ 42
- *Tomero Malbec Rosé (Bodega Vistalba)* \$ 65

Dulces y Espumantes

Champagnes

- *Uno Extra Brut Santa Julia 187 cc* \$ 18
- *Santa Julia Extra Brut* \$ 80
- *Santa Julia Brut Rosé* \$ 84
- *Dante Robino Extra Brut* \$ 70
- *Séptima Extra Brut* \$70

Dulces y Frizantes

- *Malamado Viognier (por copa)* \$ 15
- *Malamado Malbec (por copa)* \$ 15
- *Santa Julia Chenin Dulce* \$ 45
- *Santa Julia Tardío 500 cc* \$ 60

Cocktails

Clásicos

- *Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rosso)* \$ 22
- *Dry Martini (Gin, Vermouth Seco, aceituna)* \$ 22
- *Pisco Sour* \$ 22
- *Old Fashioned (Whisky J&B, Angostura, azúcar, rodaja de naranja)* \$ 22
- *Manhatan (Whisky J&B, Vermouth Rosso, Angostura)* \$ 22

Whisky

- *Jonhy Walker Green Label* \$ 60
- *Jonhy Walker Black Label* \$ 45
- *Jonhy Walker Red Label* \$ 35
- *Jeam Beam* \$ 35
- *Jack Daniels* \$ 38
- *J&B* \$ 30

De Autor

- *Dartagnan (Baileys, helado de dulce de leche)* \$ 25
- *Caipiroshka-pomelo (Vodka, jugo de pomelo, azúcar)* \$ 22
- *Basil (Vodka, amaretto, dulce de leche, crema, azúcar, chocolate rallado)* \$ 22

Con Ron

- *Bacardi* \$ 22
- *Pampero* \$ 20
- *Mojito Cubano (Ron, hojas de menta, limón, azúcar, soda)* \$ 22
- *Cuba Libre (Ron, Coca Cola, limón)* \$ 20

Con Vodka

- *Absolut* \$ 25
- *Absolut Vainilla/Citron* \$ 25
- *Smirnoff* \$ 20
- *Caipiroshka (Vodka, jugo de limón, azúcar)* \$ 20

Licores

- *Baileys* \$ 25
- *Amarula* \$ 25
- *Contreau* \$ 20
- *Drambuie* \$ 20

Armagnac

- *Armagnac 30 Años (1978)* \$ 90
- *Armagnac 15 Años* \$ 65
- *Armagnac Cuvée Cigare* \$ 45
- *Armagnac Ice (Armagnac, Licor de Naranja, Champagne)* \$ 45
- *Armagnac Julep (Armagnac, azúcar, limón, hojas de menta, agua mineral)* \$ 45

Bebidas sin alcohol

- Gaseosas \$ 9
- Línea Coca Cola 350 cc \$ 9
- Agua con gas 500 cc \$ 9
- Agua sin gas 500 cc \$ 9
- Jugo de Naranjas chico..... \$ 7
- Jugo de Naranjas grande \$ 12

Licudados

- De frutas con agua (Consulte opciones) \$ 18
- De frutas con leche (Consulte opciones) \$ 18

Cervezas

- Iguana Long Neck..... \$ 10
- Iguana x 1 l \$ 20
- Stella Artois Long Neck \$ 10
- Stella Artois x 1 l \$ 20
- Andes \$ 17

Aperitivos

- Fernet Branca preparado..... \$ 20
- Fernet Branca para preparar \$ 35
- Gancia batido (Gancia, limón, azúcar) \$ 18
- Campari preparado \$ 20
- Campari para preparar \$ 35

Destilados

- Gin Beefeater \$ 22
- Pisco Capel \$ 18

Con tequila

- José Cuervo \$ 22
- Shot/ toc-toc..... \$ 10
- Tequila Sunrise (Tequila, jugo de naranja, granadina) \$ 22
- Margarita (Tequila, licor de naranja, jugo de limón) \$ 22

Cafetería & Pastelería

- **Desayuno completo Clásico** \$12
Café con leche, jugo de naranjas Citric chico, 2 medialunas ó 2 tortitas ó 2 tostadas con manteca y dulce.
- **Desayuno completo Light** \$12
Café con leche, jugo de naranjas Citric chico, 2 medialunas ó 2 tortitas ó 2 tostadas con manteca y dulce.
- **Café expresso (chico)** \$ 5
- **Café Americano (mediano)** \$ 7
- **Café doble con o sin leche** \$ 9
- **Ristreto** \$ 10
Café chico, con cuerpo, concentrado y aromático.
- **Capuccino** \$ 13
Clásico café con leche, chocolate, crema batida, canela o cacao.
- **Café Francés** \$ 14
La combinación perfecta de café caliente, cointreau, dulce licor de café, y un copo de crema batida con polvo de naranja.
- **Café irlandés** \$ 14
Tazón de café caliente con whisky, un toque de crema de menta y crema batida con chocolate rallado.
- **Café bombom** \$ 14
Jarro de café caliente con dulce de leche, chocolate y Baileys coronado con crema batida y chocolate rallado.
- **Chocolate caliente** \$ 13
- **Té común, especiado, o frutal** \$ 7
- **Leche** \$ 12
- **Jugo de naranjas chico** \$ 7
- **Jugo de naranjas grande** \$ 12
- **Brownie o Porción de tarta** \$ 4
- **2 tostadas con manteca y mermelada** \$ 4
- **Tortita** \$ 2
- **Medialuna** \$ 3
- **Sandwich de jamón y queso en pan baguette** \$14

Almuerzos Ejecutivos

- **Ensalada + copa de vino, agua o gaseosa** \$25
- **Entrada + plato principal + copa de vino, agua o gaseosa** \$41
Consultar menú del día sugerido por el chef.