= Menú ==



Cucina



Sushi



Dolci



Cocktails



Vinos



Bebidas



Ejecutivo



Bakery



Coffee



Promos



= Cucina =

Appetizers

Principales

Burgers & Paninis

Salads & Kids

Propina no incluída. Servicio de mesa 1.100

10% OFF PAGANDO EN EFECTIVO.
RESIDENTES 10% OFF CON TODOS LOS MEDIOS DE PAGO.





— Sushi —

Combinados

Makis

Ceviches & Sashimis

Tiraditos & Niguiris

Propina no incluída. Servicio de mesa 1.100

10% OFF PAGANDO EN EFECTIVO.
RESIDENTES 10% OFF CON TODOS LOS MEDIOS DE PAGO.







HÚMEDO DE CHOCOLATE NEGRONI

Biscuit húmedo de chocolate con helado de crema americana, salsa de frutos rojos y naranjas marinadas en Negroni. 4.800

HELADO 2 BOCHAS

Dulce de leche, crema americana, chocolate blanco y chocolate negro. 2.800

FLAN DE COCO

Con dulce de leche. 4.200

KEY LIME PIE

4.800

APPLE CRUMBLE

Tarta tibia de manzana con helado de americana. 4.800





- Cocktails -

Specials

Spritz & Tónicos

Negronis & Branca

Premium & Immigrati





— Vinos —

TINTOS

LA LINDA

Malbec Orgánico 10.300

ÁLAMOS RESERVA

Malbec 12.200

ALTOS DEL PLATA

Malbec 6.800

TERRAZAS

Malbec 10.300

NICASIA

Red Blend 12.500 Cabernet Franc 12.500

SAINT FELICIEN

Malbec 15.200

LUIGI BOSCA

Pinot Noir 16.900 Malbec 14.400

LUIGI BOSCA DE SANGRE

Malbec 25.000

DV CATENA

Malbec-Malbec 30.000 Cabertnet-Malbec 17.700 Cabernet -Cabernet 30.300

ANGELICA ZAPATA

Malbec Alta 42.150

TERRAZAS

Cabernet Sauvignon 10.300

BLANCOS

LA LINDA

Chardonnay Orgánico 10.300

ALAMOS

Chardonnay 10.600

TRAPICHE MEDALLA

Chardonnay 14.500

SAINT FELICIEN

Chardonnay 15.200

TERRAZAS

Chardonnay 10.300

ALTOS DEL PLATA

Chardonnay 6.800

NICASIA

Blanc de blanc 12.500

DV CATENA

Chardonnay 17.700

TERRAZAS DE LOS ANDES

Torrontés 10.300

LUIGUI BOSCA DE SANGRE

White Blend 25.500

ROSADOS

TERRAZA DE LOS ANDES

Rosado 10.300

LA LINDA 10.300

- POR COPA -

PREMIUM 4.800







- Bebidas -

Con Alcohol

Sin Alcohol







LUNES A SÁBADO 11 A 16 HS EXCEPTO FERIADOS

Menú Ejecutivo

PLATO PRINCIPAL + BEBIDA SIN ALCOHOL

O COPA DE VINO + CAFÉ O TÉ + POSTRE 10.000

TODOS LOS MEDIOS DE PAGO



#Negronilovers-

NEGRONI

- Bakery -

MEDIALUNAS 700

MEDIALUNA JyQ 1.100

TOSTADO JyQ 3.600 En pan árabe.

TOSTADO VEGGIE 3.800 Queso, palta y tomate.

TOSTÓN 3.800 En pan de campo con huevo revuelto y palta.

TOSTADAS 2.800 2 tostadas de pan de campo con dip de queso y mermelada. **HUEVOS REVUELTOS** 2.500

OMELETTE JyQ 3.800

PANCAKES 3.500 Dos pancakes de avena y miel.

YOGUR 3.200 Tipo griego, con cereales y frutos secos.

DESAYUNOS & MERIENDAS

CLÁSICO 3.200

Café con leche + 2 medialunas + sodin de naranja.

PARADISE 7.800

2 infusiones con degustación de tortas.

FRESCO 5.500

Jugo de naranja + tostado de jamón y queso.





- Coffee -

CAFÉ

POCILLO 2.000 Expreso, cortado o con leche.

JARRITO 2.200 Expreso, cortado o con leche.

DOBLE 2.500

CAPUCCINO 2.750

SUBMARINO 2.750

CHOCOLATADA 1.900

ΤÉ

TÉ CLÁSICO 1.100

TÉ INTI ZEN 1.900

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA 2.900

LIMONADA CLÁSICA 1.400





- Promos -

Sea Working

Sushi Day

Disfrutá





Negronilover

= Appetizers =

PAPAS FRITAS 5.600



Bastones de papas clásicos. Opción bacon cheese: 6.500

NACHOS 5.500

Con guacamole y queso cheddar.

RABAS *new* 11.900

Con mayonesa de lima-limón.

EMPANADAS new 4.500

De carne braseada.

CHICKEN TENDERS 6.900

Pollo rebozado en cereales con salsa de mostaza y miel.

LANGOSTINOS 11.000

Apanados con panko, con alioli.

TACOS DE VACÍO BRASEADOS new 8.500

Con queso fundido y tartar de tomate, cebolla y cilantro.

SPECIALS

CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO 6.500

Rebozadas en panko, alioli de ajo asado y pesto cremoso. 4 unidades. 🛞

NEGRONI FRITATA 16.500

Degustación de rabas, chicken tenders, papas rotas.

PICADA DE MAR 21.000

Fish & chips, rabas y langostinos apanados con panko, mejillones y calamarettis.







= Principales =

PARRILLADA DE MARISCOS 23.000

Calamarettis, aros de calamar, mejillones, gambas, pesca blanca, gremolata y papas.

MILANESA 11.000

Clásica o de pollo, con papas rotas.

Opción napolitana. 12.100

BIFE NEGRONI 15.500 **(1)**

Ojo de bife, grillado con manteca de chimichurri y salsa romesco con papas rotas.

MILANESA NEGRONI 13.000

Milanesa de peceto, con fideos y salsa Alfredo. Opción napolitana. 14.300

SORRENTINOS DE SALMÓN 14.000

En masa de tinta de calamar, con crema de lima, chalaquita y langostinos grillados.

GNOCCHI DE PARMESANO 14.000

Salsa huancaína, langostinos, aceite de achiote y hierbas.

SALMÓN CROCANTE 21.000

Salmón rosado, sellado con semillas de sésamo, amapola y girasol, con salsa teriyaki, ensalada de mix de quinoa, rúcula y zanahoria con vinagreta especiada.

Opción trucha patagónica. 18.000

WOK DE TIERRA 14.000

Lomo saltado estilo peruano con arroz gohan. Opción mariscos. 16.000







= Paninis =

Acompañados con papas rústicas.

CIABATTA PHILLY CHEESE new 11.000 🚳

Vacío braseado con vegetales salteados, mozzarella fundida y alioli de morrones asados. En pan ciabatta.

CHICKEN SANDWICH New 9.000

Pollo extra crujiente, pickles de pepino, mayonesa de lima y cebolla morada. En pan brioche.

MILA 11.000

Milanesa clásica o de pollo, lechuga, tomate, jamón, queso y huevo frito.

CHIVITO NEGRONI 11.000

De ternera, jamón, queso fundido, panceta ahumada, morrón asado, huevos estrellados, tomate y lechuga.



Acompañadas con papas rústicas.

GINO'S 8.900 🚳

De ternera con panceta, pepinillos, barbacoa, cebolla confitada y queso cheddar.

VEGGIE 8.900

Medallón vegetariano de 160 gr, salsa de la casa, rúcula, tomate y pepinillos.

CHEESE BURGER 8.900

Medallón de ternera con doble cheddar, bacon crocante, lechuga, tomate, huevo y cebolla morada. En pan brioche.







#Negronilovers-

- Salads -

CAESAR NEGRONI 8.500

Mix de verdes, pechuga grillada al limón, aderezo caesar, mini croutons, bacon crocante y parmesano en hebras.

ENSALADA ANDINA new 9.500 (1)

Quinoa, frutos secos, cabutia asada, cebolla y morrones caramelizados, palta majada, hierbas.

NEW YORK SUSHI 13.000

Arroz, palta, queso philadelphia, salmón, cebolla de verdeo y pepino.

Kids

Incluye postre: Bocha de helado (dulce de leche, frutilla, chocolate negro o americana).

CHICKEN TENDERS 7.200

Con guarnición.

MILANESA 7.200

De ternera o suprema Con guarnición.

GNOCCHI DE PARMESANO 7.200

Con fileto o crema.







#Negronilovers

NEGRONI

- Combinados -

SAKE 22.700

12 piezas: Bravo (5), Tropical (5) y Niguiri Citric Sake (2).

CRIOLLO 22.700

12 piezas: Huancaíno (5), Avocado (5) y Niguiri de Lomo Criollo (2).

BATAYAKI 22.700

12 piezas: Latino (5), Ebi Teri (5) y Niguiri Batayaki (2).

PASSION 22.700

12 piezas: Thai (5), Latino (5) y Niguiri Passion (2).

COMBO RYU 41.500

24 piezas: Huancaíno, Avocado, Thai, Latino (5 piezas c/u), Niguiri de Lomo Criollo y Niguiri Passion (2 c/u).

COMBO TORA 41.500

24 piezas: Bravo, Tropical, Latino, Ebi Teri (5 piezas c/u), Niguiri Citric Sake y Niguiri Batayaki (2 c/u).







— Makis =

Variedades de sushi rolls. 10 piezas.

SWEET MAKI New 14.500
Boniato glaseado, mango, pepino, verdeo grillado, cubierto con palta y salsa sweet chilli.

COCO THAI new 14.500 Langostinos grillados y philadelphia, cubierto de pescado blanco, salsa de coco y naranja, y mix de hierbas.

HUANCAÍNO 14.500
Langostinos rebozados,
philadelphia y palta, cubierto
de pescado blanco, salsa
huancaína e hilos de
papa crocante.

- CRISPY 14.500
 Salmón, philadelphia y aguacate, rebozado y frito con salsa teriyaki.
- TROPICAL 14.500
 Langostinos grillados,
 philadelphia, mango,
 cubierto con salmón y salsa
 de maracuyá.

AVOCADO 14.500 Salmón grill y philadelphia, cubierto de palta, salsa de ají dulce y coco crocante.

BRAVO 14.500 Langostinos rebozados y fritos, aguacate, cubierto con pescado blanco, salsa acevichada y togarashi.

LATINO 14.500 Salmón y philadelphia, cubierto con guacamole y tortilla de maíz.

EBITERI 14.500 Langostinos grillados, philadelphia, cubiertos con salmón, gajos de lima tataki y salsa teriyaki.







e Ceviches

Pequeños bocados de pescado marinados en aliños cítricos.

CLÁSICO 10.700

De pescado blanco con cebolla morada, maíz Cancha, boniato glaseado, cilantro, ají, marinado en su leche de tigre.

THAI 16.350

De salmón, verdeo, mango, ají, cilantro, leche de tigre, coco, maíz Cancha, naranja y maní.

COMBINADO 11.950

De pescado blanco, langostinos y calamar, con cebolla morada, ají, cilantro, palta tostada, quinoa crocante, boniato glaseado, maíz cancha, pasta de ají y leche de tigre.

Sashinis

Finos cortes de pescado. 4 unidades.

SALMÓN 9.750







#Negronilovers-

— Tiraditos —

Finas fetas de pescado acompañadas con salsa.



PASSION 10.900

Salmón rosado, con rúcula y salsa de maracuyá, terminados con crocante de masa philo.

Niguris

Pequeños bocados de arroz prensados, recubiertos con finos cortes de pescado. 2 unidades.

CITRIC SAKE 6.750

De salmón tataki, aceite cítrico, lima y sal marina.

BATAYAKI 6.750
De pescado blanco
tataki, manteca nikkei,
lima, sal marina y
crocante de quinoa.

LOMO CRIOLLO 6.750 De lomo tataki, chimichurri nikkei e hilos de papa crocante.

PASSION 6.750 De salmón con rúcula, salsa de maracuyá y crocante de masa philo.

DEGUSTACIÓN DE NIGUIRIS

CITRIC SAKE, BATAYAKI, LOMO CRIOLLO, PASSION 8 unidades. 18.800







Specials =

SUMMER SHADE 6.400

Vodka Sernova, jugo de pomelo, jugo de limón, almíbar simple y albahaca.

LOVE PUNCH 6.400

Bacardi Oro, pulpa de ananá, jugo de naranja, almíbar simple y perfume de nueces.

ITALIAN MOJITO 6.400

Barcardi Carta Blanca, almíbar de jengibre, menta, jugo de limón, soda y Aperol.

CAIPI PASSION 6.400

Sernova, maracuyá y lima.

CAIPI WILD 6.400

Sernova, frutos rojos y lima.

HIC HABITAT 6.400

Gin Gordon's, almíbar de campari,jugo de pomelo y menta.

MEDICI 6.400

Vodka Sernova, jugo de naranja, maracuyá especiado, almíbar de jengibre, jugo de pepino.

CAPULETO 6.400

Espumante, almíbar de jengibre, jugo de limón, pepino fresco y frutos rojos.

GINGER FIX 6.400

Gin Gordon's, jugo de limón, almíbar simple, soda, jengibre y pepino fresco.

DONATELLA 6.400

Aperol, almíbar de jengibre, pulpade ananá y Chandon Extra Brut.

PAZZO

CARINO *new* 6.400

Tanqueray, Aperol, cordial de pomelo, pimienta rosa, Chandon Extra Brut y piel de naranja.

PINAMAR SPECIAL COCKTAIL

PARADISE BEACH CLUB 6.400

Hesperidina, jugo de pomelo, maracuyá, almíbar de jengibre y espumante.









APEROL SPRITZ 6.400

Aperol, Chandon Extra Brut, soda y rodaja de naranja.

VENECIANO 6.400

Aperol, maracuyá especiado, almíbar de campari, vino blanco torrontés y soda.

CAPRI SPIRITZ 6.400

Cinzano Bianco, Cynar, Chandon Delice, aceitunas y pepino.

Tónicos

LIME & GINGER 6.400

Gin Gordon's, jugo de lima, almíbar de jengibre y tónica.

TÓNICO 6.400

Gin Gordon's, cordial de pomelo y pimienta rosa, tónica y glucosade Campari.

TÓNICO PATAGÓNICO 6.400

Gin Gordon's, dressing patagónico, tónica y limón.

GREEN TONIC 6.400

Gin Gordon's, cynar, almíbar de cardamomo, jugo de limón, albahaca, tónica y perfume de anís.









NEGRONI 6.400

Gin Tanqueray, Campariy Cinzano Rosso, rodajade naranja.

SBAGLIATO 6.400

Cinzano Rosso, Campari, Chandon Extra Brut,rodaja de naranja.

BOULEVARDIER 6.400

Jim Beam, Campari, Cizano Rosso, piel de naranja.

TROPICAL NEGRONI 6.400

Gin Gordon's, Campari, Cinzano Rosso, jugo de limón, maracuyá especiadoy cáscaras denaranjas confitadas.



SERNOVA Branca Único

BRANCAY COLA 5.800

MINT TONIC 5.800 Branca Menta ricetta Italiana con tónica.

PUNT E MES JULEP 5.800

EXPRESSO BORGHETTI 5.800

CAIPIROSKA SERNOVA 5.800

Vodka Sernova Fresh citrus, lima y azúcar.







= Premium =

BASIL SMASH new 6.400

Tanqueray, albahaca, jugo de limón, almíbar simple, perfume de cáscaras de naranjas.

PENICILLIN new 6.400

Johnnie Walker Black, miel de jengibre, jugo de limón, perfume de single malt islay scotch.

PAPER PLANE new 7.400

Jim Bean, Aperol, Punt e Mes y jugo de limón.

- Immigrati -

BRANCA SMASH 5.800

Fernet Branca, jugo de limón, almíbar simple, pulpa de ananá y menta.

BRANCA MENTA JULEP 5.800

Branca Menta, jugo de limón, almíbar de jengibre, menta y soda.

MITO 5.800

Campari, Cinzano Rosso yrodaja de naranja.

CAMPARITONIC 5.800

Campari, tónica y rodaja de naranja.







= Espumantes =

CHANDON

Extra Brut 15.100
Apéritif 15.100
Brut Rosé 15.100
Délice 15.100

BARON B.

Extra Brut Cuvée Spéciale 30.000

Brut Nature Cuvée Millésimée 40.600

Champagne VEUVE CLICQUOT

Yellow Label Brut Reims, Francia 195.000

- Cerveza -

STELLA ARTOIS 2.800 Rubia, Noir. 473 cc. Sin alcohol 2.800

PATAGONIA 2.800 Bohemian pilsener, Kilómetro 24.7 y Amber lager. 473 cc.

TIRADA

STELLA ARTOIS 3.500
De color dorado brillante,
amargor bajo, fresca, bien
lupulizada, agradable y final
algo corto. 500 cc.

— Bottles & Pitches —

Para compartir.

GRAN VENECIANO 11.900

Vino Torrontés, Aperol, maracuyá, almíbar de Campari y soda.

GRAN TÓNICO 11.900

Gin Tanqueray, tónica, cordial de pomelo y pimienta rosa.







-#Negronilovers-

= Sin Alcohol =

GASEOSAS 2.000

Pepsi, Seven up y Mirinda. De 350 ml.

AGUA 2.000

Villavicencio. De 500 cc. (con / sin gas).

AGUA SABORIZADA 2.000

Levité. De manzana, naranja o pomelo.

LIMONADA CLÁSICA 3.300

Jarra de litro.

LIMONADA ESPECIAL 4.100

Con menta y jengibre. Jarra de litro.

- Mocktails -

VIRGIN MEDICI 2.900

Jugo de naranja, maracuyá especiado, agua de pepino, almíbar de jengibre y pepino fresco.

VIRGIN LOVE PUNCH 2.900

Pulpa de ananá, jugo de naranja, almíbar simple, menta.

RE-FRESCO DE VERANO 2.400

Maracuyá, agua de pepino y almíbar de jengibre.

LIMONADA PATAGÓNICA 2.900

Jugo de Pomelo, dressing patagónico y soda.







- PINAMAR -

LUNES A VIERNES / 10-16 hs

Sea Working

VEGRONI 3 000

3.000

RESERVÁ



+54 9 11 2370 9500









- PINAMAR -

TODOS LOS DOMINGOS / 11-16 Hs

SHUDAY 25% OFF

EN MAKIS Y COMBINADOS



RESERVAS



+54 9 22 5458 8242



No acumulable con otros descuentos. Para consumo en el local. Con cualquier forma de pago.



- PINAMAR -

Disfruta Abril

LUNES A SÁBADO De 11 - 16 Hs.

MENÚ EJECUTIVO

PRINCIPAL + BEBIDA + CAFÉ O TÉ

+ POSTRE 10.000

[Bebida sin alcohol o copa de vino]

JUEVES

19:30 - 00 Hs. 2X1 BURGER 2X1 CERVEZA

JUEVES A SÁBADO

2X1 BRANCA

VIERNES

19:30 - 00 Hs.

SORRENTINOS + COPA DE VINO
O BEBIDA SIN ALCOHOL
12.000

SÁBADO

19:30 - 00 Hs.

PARRILLADA

O PICADA DE MAR [Para compartir]

+ VINO
21.000

DOMINGO

De 11 - 16 Hs.

PAELLA [Individual] + COPA DE VINO

O BEBIDA SIN ALCOHOL

16.000

RESERVAS



+54 9 22 5458 8242



Promoción válida con todos los medios de pago. No acumulable con otras promociones.