

WINSTON

Club

MENÚ BAR

Presentamos una serie de bocados que acompañan en sintonía a los vinos y bebidas espirituosas que ofrecemos en Winston Bar.

El menú se inspira en algunas tradiciones culinarias inglesas y los gustos de Sir Winston Churchill, con platos clásicos como fish and chips, roast beef braseado en nuestras empanadas, y una de las combinaciones preferidas del Primer Ministro: jamón crudo e higos.

Estos se complementan con propuestas que reflejan lo mejor de los productos argentinos de conserva y frescos de temporada, combinados con productos ingleses como quesos, salsas y otras preparaciones.

Esperamos que disfruten los encuentros entre lo clásico, tradicional y los productos de ambas culturas.



BOCADOS

.BOCADO FUERA DE CARTA / *CONSULTAR DISPONIBILIDAD*

.FOCACCIA **\$2.000**
24 hs fermentación en frío.

.PAN Y MANTECA **\$5.000**
Focaccia, manteca cítrica y dip del Club.

.HUMMUS **\$5.000**
Pepinos encurtidos, pimentón, oliva Laur, galletas marineras.
/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS CON CUERPO.

.PAPAS FRITAS **\$5.000**
Queso reggianito, ralladura de lima, perejil crespo, ketchup casero.
/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS Y NARANJOS.

.BRUSQUETA ASADITO ARGENTINO **\$6.000**
Alioli de mostaza Edmond Fallot, pepinos encurtidos, chimichurri.
/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y TINTOS LIGEROS.

.CARPACCIO DE REMOLACHA ORGÁNICA AMARILLA **\$7.000**
Salsa verde, cheddar inglés añejado, albahaca y menta orgánica.
/ SUGERIDO: TODAS NUESTRAS VARIEDADES.

.FAINÁ CON HONGOS **\$7.000**
Alioli de ajo, pak choi, chimichurri con salsa inglesa, polvo de naranja.
/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y NARANJOS.

.EMPANADAS DE CARNE **\$7.000**
De roast beef braseado, acompañadas de salsa yagua y lima fresca.
/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS.

.EL PREFERIDO DE CHURCHILL: JAMÓN CRUDO E HIGOS **\$9.000**
Higos frescos, chutney de higos, albahaca, gremolata.
/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS, ROSADOS / EL PREFERIDO DE CHURCHILL: GIN TONIC.

.QUESOS **\$9.000**
Tres variedades y chutney de higos.
/ SUGERIDO: TINTOS CUERPO MEDIO.

.EMBUTIDOS DE LAS DINAS **\$9.000**
Salame, asadito argentino, jamón crudo Las Dinás, vinagreta de ají.
/ SUGERIDO: ROSADOS Y NARANJOS.

.BURRATINA Y TOMATES RELIQUIA **\$12.000**
Con puré de durazno, sal de jamón crudo, albahaca orgánica.
/ SUGERIDO: VINOS NARANJOS.

.FISH AND CHIPS (versión Winston Club) **\$12.000**
Bastones de pescado en tempura, papas fritas, salsa tártara, ketchup.
/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS, NARANJOS, ROSADOS.

DULCES

.PAVLOVA **\$7.000**
Frutas de estación, puré de duraznos, menta orgánica coulis de ciruela.

.MOUSSE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO FENIX **\$6.000**
Naranja fresca, crumble de cacao, chutney de ciruelas.

VINOS Y DESTILADOS

Bienvenidos a nuestra selección de vinos y bebidas,
curadas especialmente para ustedes.

Se encuentran ante una carta dinámica y estacional, en la cual la calidad de cada producto es un denominador común. Encontrarán variadas opciones de variedades, perfiles clásicos y estructurados, algunos modernos y frutados. Dentro de estas mismas categorías se encontrarán con opciones frescas y de alta compatibilidad con la propuesta gastronómica actual en Winston Club.

Para esta experiencia les propongo explorar lo desconocido y confiar en las recomendaciones personalizadas.

¡Salud!
Atte., Ariana García - Sommelier.

VINOS POR COPA / MINI DECANTER

	150ml	375ml
BLANCOS		
Birth Viognier 2022, Barroco.	\$18.000	\$36.000
Matías Morcos Blanco Escurrido 2023, Matías Morcos.	\$12.000	\$24.000
ROSADOS		
Barroque Rosé 2021, Barroco.	\$14.000	\$28.000
Casa De Herrero Rosé 2024, Cuchillo De Palo.	\$11.000	\$22.000
NARANJOS		
Érase Una Vez, Naranja Pedro Ximénez, Revolución Del Este.	\$12.000	\$24.000
Moscatel Naranja, Matías Morcos.	\$12.000	\$24.000
TINTOS		
Luxury Pinot Noir 2022, Barroco.	\$19.000	\$38.000
El Enemigo Malbec 2022, Aleanna.	\$15.000	\$30.000
Aruma Malbec 2023, CARO.	\$13.000	\$26.000
Young Stroller Syrah, Barrancas, Flaneur.	\$13.000	\$26.000
DESTILADOS Y DULCES POR MEDIDA		COPA
Pera Grau, Catena Zapata.		\$9.000
Grappa, Catena Zapata.		\$6.000
Saint Felicien Semillón Doux 2019, Catena Zapata.		\$5.000

VINOS POR BOTELLA

VINOS ESPUMOSOS

Pommery Grand Cru Royale.	\$280.000
Aether Brut Rosé, Valle de Uco, Mendoza, Barroco.	\$64.000
Domaine Nico Brut Rosé, Mendoza, Domaine Nico.	\$61.000
Aether Extra Brut, Valle de Uco, Mendoza, Barroco.	\$52.000
La Posta Nature, La Posta.	\$36.000

BLANCOS FRESCOS

El Gran Enemigo Torrontés 2020, Aleanna.	\$90.000
Araucana Río De Los Ciervos, Sauvignon Blanc 2024, Ribera Del Cuarzo.	\$54.000
Matías Morcos Blanco Escurrido, Matías Morcos.	\$29.000

BLANCOS CON CUERPO

Birth Viognier 2022, Barroco.	\$52.000
Luca Chardonnay GLot 2022, Luca.	\$49.000
DV Catena Blanco Histórico Apelación Semillón - Chenin 2022, Catena Zapata.	\$46.000

ROSADOS

Araucana Río De Los Ciervos, Malbec Rosé 2024, Ribera Del Cuarzo.	\$54.000
Barroque Rosé 2022, Barroco.	\$38.000
Cuchillo de Palo Pinot Noir Rosé 2023, Cuchillo de Palo.	\$36.000
Casa De Herrero Pinot Noir Rosé 2023, Cuchillo de Palo.	\$28.000

NARANJOS

Orange Young Stroller Barrancas, Flaneur.	\$34.000
Moscatel Naranja, Matías Morcos.	\$33.000
Érase Una Vez, Naranja Pedro Ximénez, Revolución del Este.	\$33.000

TINTOS LIGEROS

Domaine Nico Pinot Noir, La Savante 2022, Domaine Nico.	\$106.000
Luxury Pinot Noir 2022, Barroco,	\$61.000
DV Catena Garnacha, Apelación Lunlunta 2022, Catena Zapata.	\$46.000
Aruma Malbec 2022, CARO.	\$41.000
Young Stroller Pinot Noir, La Arboleda, Flaneur.	\$37.000

TINTOS CUERPO MEDIO

Ribera del Cuarzo Clásico 2022, Malbec, Ribera de Cuarzo.	\$75.000
Luxury Cabernet Franc 2022, Barroco.	\$74.000
Angélica Zapata, Malbec Alta 2020, Catena Zapata.	\$70.000
El Enemigo Malbec 2022, Aleanna.	\$52.000
Young Stroller Syrah 2023, Barrancas, Flaneur.	\$37.000
Cuchilo De Palo Malbec 2022, Cuchillo De Palo.	\$29.000
Casa De Herrero Cabernet Franc 2022, Cuchillo De Palo	\$26.000

TINTOS INTENSOS

CARO 2020, CARO.	\$290.000
Nico by Luca 2020, Luca.	\$190.000
Malbec Argentino 2021, Catena Zapata.	\$161.000
Nicolas Catena 2021, Catena Zapata.	\$147.000
El Gran Enemigo Cabernet Franc Gualtallary 2021, Aleanna.	\$99.000
Petit Caro 2021, CARO.	\$69.000
Salva Tu Alma Blend Orgánico 2022, Barroco.	\$63.000
Aire Tinto Blend 2022, Barroco.	\$39.000

DESTILADOS

WHISKY

POR MEDIDA (1.5 ONZAS)

Glenfiddich 12	\$23.000
The Glenlivet 12	\$21.000
Aberlour Single Malt 12	\$19.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$18.000
Monkey Shoulders	\$16.000
Jack Daniels	\$15.000
Chivas 12	\$13.000

SIN ALCOHOL

Agua Morgade	\$3.500
Coca Cola	\$4.000
Sprite	\$4.000
Schwepes	\$4.000

CÓCTELES

Todos nuestros cócteles y mocktails fríos se presentan con Hielo Prisma.

NEGRONI – (clásico / clarificado) Gin Trufado Coquetel - Vermouth Rosso – Campari - Prisma	\$16.000
WHITE LADY Gin Trufado Coquetel– Cointreau – Jugo de limón – clara de huevo	\$15.000
GIN TONIC Gin Trufado Coquetel - Tónica - Prisma (opción: limón, pepino)	\$18.000
POISON Vermouth Rosso – Borguetti - Campari – Espumante La Posta - Prisma	\$18.000
DRY MARTINI Gin Fleur Dame Coquetel- Vermouth Dry - Aceituna	\$15.000
PENICILIN Johnnie Walker Black - Almíbar miel y jengibre - Jugo de limón - Prisma	\$16.000
RUSTY NAIL Johnnie Walker Black - Drambuie - Prisma	\$16.000
AVIATION Gin Monkey Shoulders - Marrasquino - Jugo limón - Parfait Amour	\$18.000
DIRTY MARTINI Gin Trufado Coquetel - - Vermouth Dry - Aceitunas - Salmuera	\$15.000

MOCKTAILS

(sin alcohol)

LEY SECA Jugo de naranja natural - Almíbar - Tónica - Pepino - Prisma	\$14.000
---	----------

