

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.

Esto se complementa con otras 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 especial <u>Sugerido:</u> Consultar.	\$4.000
Panera y manteca cítrica. <u>Sugerido:</u> Todas nuestras variedades.	\$5.000
Variedad de quesos, chutney de ciruelas, especias y oliva Laur. <u>Sugerido:</u> Tintos de cuerpo medio.	\$8.000
Fainá con alioli clásico, espárragos, hongos con chimichurri y salsa inglesa. <u>Sugerido:</u> Rosados y naranjos.	\$7.000
El preferido de Winston: Jamón crudo, higos en almíbar y gremolata. <u>Sugerido:</u> Tintos ligeros y rosados Coctelería: El preferido de Winston: Gin Tonic.	\$8.000
Hummus con encurtidos de estación, pimentón de la casa y panera. <u>Sugerido:</u> Blancos con cuerpo.	\$5.000
Carpaccio de remolachas asadas, salsa verde, queso cheddar inglés y hojas de estación. <u>Sugerido:</u> Blancos de cuerpo medio y tintos ligeros.	\$7.000
Empanada de roast beef braseado, salsa yagua y lima fresca. <u>Sugerido:</u> Blancos frescos.	\$5.000
Fish and chips versión Winston Club. Con ketchup casero y alioli cítrico. <u>Sugerido:</u> Blancos frescos, naranjos y rosados.	\$8.000

POSTRES

Texturas de frutilla, crocante de especias y crema.	\$5.000
Mousse de chocolate, naranja fresca y crumble de cacao	\$6.000

• • •

VINOS ESPIRITUOSAS & CÓCTELES

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

VINOS POR COPA

BLANCOS FRESCOS

Matías Morcos Blanco Escurrдио, Matías Morcos. \$10.000

BLANCOS CUERPO MEDIO

DV Catena Blanco Histórico Apelación Semillón Chenin 2022, Catena Zapata. \$20.000

ROSADOS

Cuchillo de Palo Pinot Noir Rosé 2023, Cuchillo de Palo. \$11.000

NARANJOS

Moscatel Naranja, Matías Morcos. \$10.000

Érase Una Vez, Naranja Pedro Ximénez, Revolución del Este. \$10.000

TINTOS LIGEROS

Matías Morcos Criolla, Matías Morcos \$9.000

TINTOS CUERPO MEDIO

Aruma Malbec 2023, CARO. \$16.000

Young Stroller Syrah, Barrancas, Flaneur. \$9.000

• • •

DESTILADOS Y DULCES POR MEDIDA

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

Aether Extra Brut, Valle de Uco, Mendoza, Barroco.	\$52.000
Aether Brut Rosé, Valle de Uco, Mendoza, Barroco.	\$64.000
Domaine Nico Brut Rosé, Mendoza, Domaine Nico.	\$82.000
Pommery Grand Cru Royale.	\$280.000

BLANCOS FRESCOS

El Gran Enemigo Torrontés 2020, Aleanna.	\$105.000
Amiguito Moscatel 2023, Aleanna.	\$49.000
Matías Morcos Blanco Escurrido, Matías Morcos.	\$24.000

BLANCOS CON CUERPO

Luca Chardonnay GLot 2022, Luca.	\$56.000
DV Catena Blanco Histórico Apelación Semillón - Chenin 2022, Catena Zapata.	\$51.000
Birth Viognier 2022, Barroco.	\$43.000

ROSADOS

Saint Felicien Rosé 2023, Catena Zapata.	\$58.000
Cuchillo de Palo Pinot Noir Rose 2023, Cuchillo de Palo.	\$29.000
Barroque Rosé 2022, Barroco.	\$31.000

NARANJOS

Orange Young Stroller Barrancas, Flaneur.	\$24.000
Moscatel Naranja Matías Morcos.	\$27.000
Érase Una Vez, Naranja Pedro Ximénez, Revolución del Este.	\$27.000

TINTOS LIGEROS

Matías Morcos Criolla, Matías Morcos.	\$27.000
DV Catena Garnacha Apelación Lunlunta 2022, Catena Zapata.	\$46.000
Luxury Pinot Noir 2022, Barroco,	\$49.000
Domaine Nico Pinot Noir, La Savante 2022, Domaine Nico.	\$121.000
Aruma Malbec 2022, CARO.	\$41.000

TINTOS CUERPO MEDIO

El Enemigo Malbec 2022, Aleanna.	\$58.000
Ribera del Cuarzo Clásico 2022, Malbec, Ribera de Cuarzo.	\$75.000
Malbec Alta 2020, Catena Zapata.	\$70.000
Luxury Cabernet Franc 2022, Barroco.	\$61.000
Young Stroller Syrah, Barrancas, Flaneur.	\$24.000

TINTOS INTENSOS

Petit Caro 2021, CARO.	\$69.000
CARO 2020, CARO.	\$300.000
Malbec Argentino 2021, Catena Zapata.	\$157.000
Nico by Luca 2020, Luca.	\$210.000
Nicolas Catena 2021, Catena Zapata.	\$142.000
El Gran Enemigo Cabernet Franc Gualtallary 2021, Aleanna.	\$98.000

DESTILADOS

WHISKY

POR MEDIDA (1.5 ONZAS)

Monkey Shoulders	\$13.000
Jack Daniels	\$10.000
The Glenlivet Founder's Reserve	\$13.000
The Glenlivet 12	\$16.000
Glenfiddich 12	\$20.000
Aberlour Single Malt 12	\$16.000
Chivas 12	\$10.000

CÓCTELES

NEGRONI – (clásico / clarificado) Gin - Vermouth Rosso – Campari	\$15.000
WHITE LADY Gin Barroco – Cointreau – Jugo de limón – clara de huevo	\$15.000
GIN TONIC Gin Barroco - Tónica (limón, pepino, nebrina)	\$13.000
POISON Vermouth Rosso – Borguetti - Campari – Vino espumoso	\$18.000
DRY MARTINI Gin Barroco - Vermouth Dry	\$13.000
PENICILIN Johnnie Walker Black - Almíbar miel y jengibre - Jugo de limón	\$18.000
RUSTY NAIL Johnnie Walker Black - Drambuie	\$18.000
LEY SECA (sin alcohol) Jugo de naranja - Almíbar - Tónica - Pepino	\$11.000

SIN ALCOHOL

Agua con o sin gas	\$3.000
Coca Cola	\$3.500
Sprite	\$3.500
Schweppes	\$3.500

