






amador

MENÚ



PLATOS CHICOS Y MEDIANOS

- Focaccia con frutas de estación.
Sale con aceite de oliva  \$5.000
- Buñuelos de espinaca, albahaca,
eneldo y harina de garbanzos.
Con alioli de jengibre y sriracha.   \$13.400
- Ensalada de tomate, mango,
albahaca y queso feta.  \$14.700
- Mbeju con chutney de tomate,
yogurt y hierbas.  \$14.600
- Selección de quesos.
(Buche Cendréé, Cabrarond,
Campeche), frutillas en almíbar,
mermelada de frutillas, nueces
caramelizadas y pan. \$18.600
- Milhojas de papas con creme
fraiche.   \$12.600

PLATOS GRANDES

- Portobellos glaseados, cremoso
de papa, avellanas y gremolata.  \$21.700
- Arroz negro crocante con
espárragos, bagna cauda de
nuez.   \$22.300
- Conchiglioni rellenos de
espinaca, girasol y ricota de
almendras con salsa de tomate.  \$23.900
- Casarecce con crema de cajú
con portobellos, pesto y
pangrattato.  \$25.000

POSTRES

- Cremoso de chocolate,
escamas de sal, leche de coco
condensada y praliné de
almendras.   \$11.300
- Duraznos con crema diplomata
de chocoblanco y masa filo
crocante. \$10.100
- Crumble de banana con ddl,
crema de almendras y toffee. \$9.300

VINO TINTO / MEDIOS A INTENSOS

Pie de Monte, Malbec, Gualtallary, Mendoza	\$35.900
Ambrosía Luna Llena, Malbec, Mendoza	\$30.500
La Cayetana, Syrah, Chacayes, Mendoza	\$51.400
Gran Taberna, Petit Verdot, Ginard Ballester	\$67.200
Gálvez, Bonarda, Mendoza	\$26.800
Vino de Finca Riccitelli, Bonarda, Mendoza	\$78.200
Carasur, Tinto, San Juan	\$46.000
Tinto de San Pablo, Cabernet Franc, Mendoza	\$64.700
Zaha, Cabernet Franc, Mendoza	\$43.800
Tikal Amorío, Blend de Malbecs, Paraje Altamira, Mendoza	\$62.300
Tempus Alba, Cabernet Sauvignon Reserva, Maipú, Mendoza	\$45.400
Canopus, Malbec de Sed	\$35.400

VINO TINTO / LIGEROS A MEDIOS

Pie de Monte, Malbec, Gualtallary, Mendoza	\$35.900
Durigutti Las Compuertas, Cordisco, Agrelo, Mendoza	\$40.300
Wapisa, Pinot Noir, Río Negro	\$27.900
Les Criollites, Criolla, Agrelo, Mendoza	\$51.000
Barda, Pinot Noir, Río Negro	\$91.700
Tigerstone, Garnacha, Cafayate, Salta	\$34.400
Nido del Tigre, Tinto, Calingasta, San Juan	\$36.000
A Lisa, Malbec, Río Negro	\$59.500

BLANCOS

Geje, Sauvignon Blanc, Mendoza	\$26.400
Nido del Tigre, Torrontés Centenario, Calingasta, San Juan	\$36.000
Alfredo Roca, Glera, Mendoza	\$26.600
Ginard Ballester, Blanco, Chacayes, Mendoza	\$23.000
Zaha, Marsanne, Mendoza	\$35.600
Caelum, Fiano, Agrelo, Mendoza	\$34.300
Ambrosía, Viña Única, Chardonnay, Gualtallary, Mendoza	\$36.300
Contra Corriente, Chardonnay	\$48.700
Canopus, Blanco	\$39.700

NARANJOS Y ROSADOS

Universo Lb x Perqueria, Ikigai Rosado	\$29.800
Naranja Mecánico, Agrelo, Mendoza	\$49.700
Canopus, Pintom Rosado Subersivo	\$59.400

VINOS POR COPA

Universo LB, Criolla, Valle de Uco, Mendoza	\$8.400
Mayuco, Torrontes, Molinos, Salta	\$8.400
Preguntale a nuestro equipo por la copa especial.	\$11.400

ESPUMANTES

1950, Sidra de Valle de Uco, Mendoza	\$19.500
Canopus, Nox Burbujas Malbec	\$28.300
Philippe Careguel, Extra Brut Blanco	\$28.900
Simbiosis, Pet Nat Syrah, Valle de Uco, Mendoza	\$26.700
Alma Negra, Luján de Cuyo, Mendoza	\$69.900
Descorche Siempre se cobra el vino más barato de la carta, cualquier duda preguntarle a nuestro equipo	
Servicio de agua con o sin gas libre por persona	\$2.000

TRAGOS

Amador spritz / Amaro Amador, espumante y soda	\$7.500
Vermouth con soda / Cinzano segundo, soda, naranja y romero.	\$6.900
El irlandés / Whisky irlandés, limón, jengibre y miel.	\$8.000
Gin tonic / Gin, tónica y lima.	\$7.500
Negroni / Apóstoles Gin, Campari y Cinzano segundo.	\$9.400
Old fashioned / Bourbon, Bitters y azúcar.	\$9.200

SIN ALCOHOL

Jugo casero de manzanas dulces	\$6.500
Jugo de sandia con lima	\$6.300
Vaso de soda de hierbas con extractos "Naked Lunch" de hibiscus o lavanda	\$6.800

CERVEZA

Corona 330cc	\$6.200
--------------	---------

CAFÉ

Fuerte o suave	\$6.000
----------------	---------