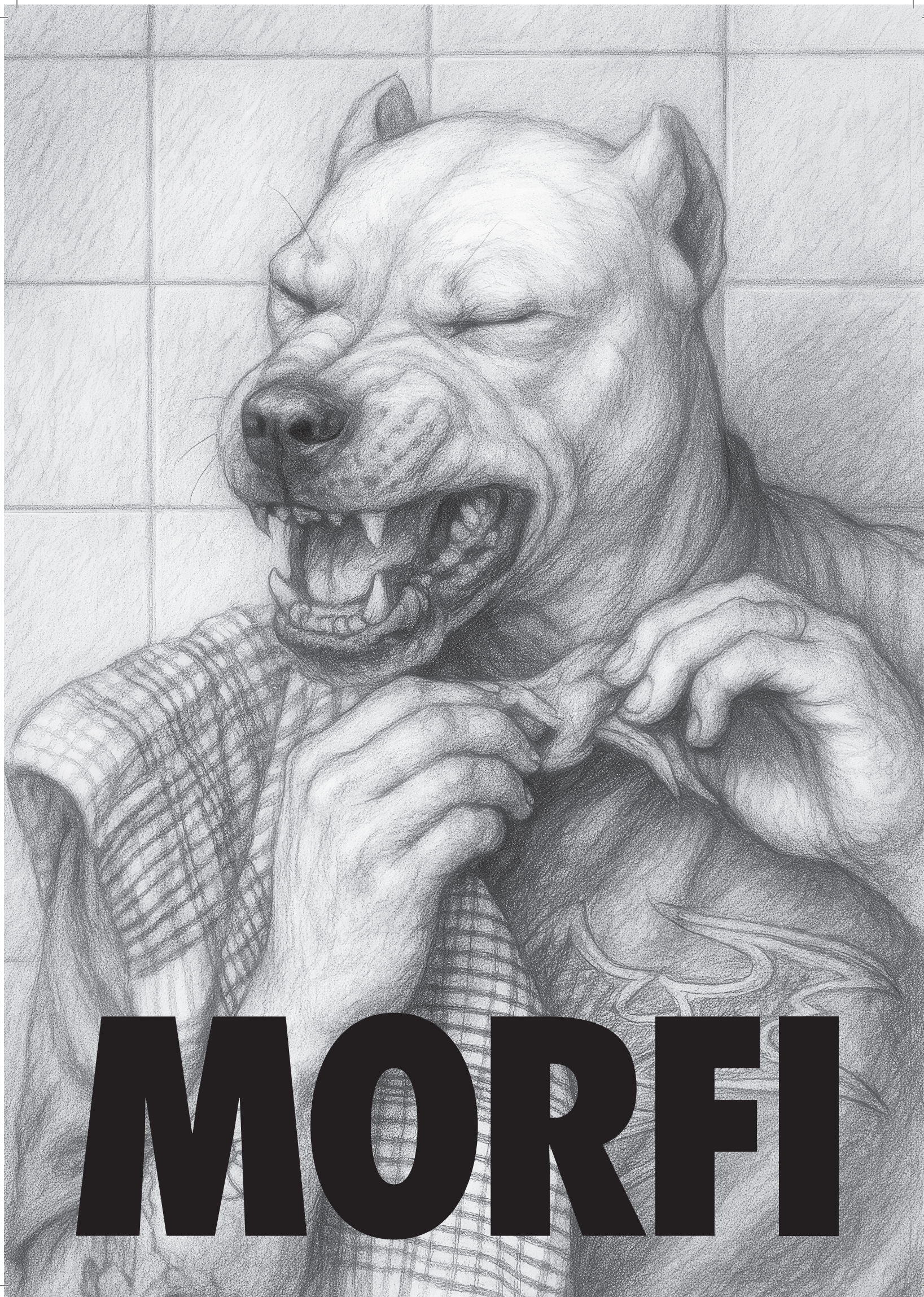




MORFI

Si tenés alguna alergia o intolerancia, avísanos para tenerlo en cuenta.



Seguinos en:
@hierrobodegon

PLATILLOS / PICOTEO

- 3.500 Empanada Frita de Osobuco.
- 8.000 Pate de Hígado + Chutney de Peras.
- 12.500 Ensaladilla Rusa.
- +3.500 con Trucha
- 13.850 Arancini + Hongos de Pino + Alioli de Jalapeños.
- 14.200 Patitas de Pollo + Panceta ahumada + Mermelada de Vermouth.
- 14.500 Berenjena Asada + Brotes Orgánicos + Tomates Cherry + Aderezo de Yogurt.
- 15.000 Tortilla de Papa + Alioli de Ajos Asados + Pickle Ají Vinagre.
- +4.000 con Txistorra
- 15.500 Revuelto de Gramajo + Jamón Horneado + Arvejas + Papas Pay.
- 17.000 Calamares Fritos + Limón + Alioli de Jalapeños.
- 17.500 Vitello Tonnato.
- 17.850 Langostinos al Ajillo + Papa Plomo + Pimentón Ahumado.
- 18.000 Burrata + Topinambur + Pesto de Estación.
- 18.500 Mollejas + Verdeo + Papa Rejilla.

SÁNDWICHES

- Acompañados con Papas Rotas Crocantes
- 18.000 Milanesa de Lomo + Lechuga Repollada + Huevo Frito.
- 16.500 Pastrón Artesanal + Pepinillos Agriulces + Mostaza Antigua
- Sandwich 'Hierro Bo' de la Semana.

A LAS BRASAS

- 8.500 Morcilla*.
- 9.500 Chorizo*.
- 10.000 Salchicha Parrillera*.
- 10.500 Txistorra*.
- 39.500 Bife Angosto 550gr.
- 35.500 Bife Ancho 550gr.
- 33.400 Lomo 300gr.
- 29.200 Picaña 350gr.

*Elaboración propia

PLATOS

- 28.500 Milanesa de Lomo.
- 23.500 Suprema de Pollo.
- +5.500 Caballo - Napolitana - Fugazzetta - Roquefort - Suiza.
- 26.200 Salmón + Horno de Leña + Gremolatta.
- 24.500 Chuleta de Cerdo 500gr + Crema de Sidra Griffin.
- 26.500 Muslito de Pollo al Ajillo + Risotto + Albahaca + Parmesano.
- 28.300 Langostinos a la Chapa + Pimentón + Risotto + Queso Estacionado.
- 23.000 Ñoquis de Papa Caseros + Estofado de Ternera.
- 21.000 Canelones Acelga + Ricota + Almendras + Salsa Blanca.
- 20.500 Raviolos de Ricota + Salsa Pomodoro Casera + Albahaca.

CHARCUTERÍA

- 30.000 Tabla 'Hierro Bo' para 2: Bondiola + Salame Picado Grueso + Queso Brie + Azul Gourmet + Pickle Caseros + Frutos Secos.
- 45.000 Tabla 'Hierro Bo' para 3: Spianata + Bresaola + Jamón Horneado + Queso Brie + Queso Parmesano 12 Meses + Azul Gourmet + Pickle Caseros + Frutos Secos.

Plato 'Hierro Bo' de la Semana.

Si tenés alguna alergia o intolerancia, avísanos para tenerlo en cuenta.



Seguinos en:
@hierrobodegon

GUARNICIONES

- 6.500 Papas Fritas Rejilla
- +3.000 Caballo - Provenzal - Picosas
- 6.000 Puré de Papa Cremoso.
- 6.950 Ensalada Mixta.
- 7.200 Verdes Orgánicos + Queso Parmesano.
- 7.500 Berenjena a la Parmigiana.
- 7.800 Mix de Tomates de Huerta.

DULCES

- 8.000 Panqueques de Dulce de Leche.
- 8.300 Queso y Dulce Casero
- 9.000 Flan de DDL + Crema.
- 13.000 Affogato + Café + Helado Americano.
- 15.500 Volcán + Chocolate + Semifreddo de Banana + Pistacho.

B-VIDAS

COCTELES ELEGANTES & CON CARÁCTER SOPHISTICATED & BOLD COCKTAILS 11.500

MARTINEZ

Cóctel con presencia y duradero en boca. Para quienes buscan un Martini más amable. A cocktail with presence and long-lasting flavor. Designed for those who prefer a more approachable Martini.
Gin Restinga London Dry, La Fuerza Vermouth Rojo, Licor de Maraschino, Bitter Angostura.
Restinga London Dry Gin, La Fuerza Vermouth Rojo, Maraschino Liqueur, Angostura Bitter.

AVIONCITO

Reversión de un Paper Plane más complejo gracias al toque de Cynar. Un aperitivo para quienes buscan carácter. A more complex take on the Paper Plane thanks to the addition of Cynar. An aperitif for those who seek boldness.
Bourbon, Aperol, Cynar, Limón.
Bourbon, Aperol, Cynar, Lemon.

AMIGOS DE HIERRO

Característico de la casa sofisticado como un buen destilado, pero con la calidez del vino y el limón ahumado.

A house signature—sophisticated like a fine spirit but with the warmth of wine and smoked lemon.
JW Red Label, Limón ahumado, Almíbar Simple, Licor de Sauco, Malbec.
JW Red Label Whisky, Smoked Lemon, Simple Syrup, Elderflower Liqueur, Malbec.

FUERTE AL MEDIO

Un coctel cítrico e intenso pero fácil de tomar. A strong citrusy cocktail that goes down easy.
Jameson, Aperol, Mandarina, Lima, Sidra Griffin.
Jameson, Aperol, Mandarin, Lime, Griffin Pear Cider.

VESPER MARTINI

Para sentirte como James Bond mientras esperas nuestros platos. Feel like James Bond while you wait for your meal.
Gin Restinga London Dry, Smirnoff, Lillet Blanc.

OLD CUBAN

Reversión elegante de un Mojito Royale. An elegant twist on a Mojito Royale.
Ron, Limón, Almíbar Simple, Bitter Angostura, Menta, Espumante.
Rum, Lemon, Simple Syrup, Mint, Angostura Bitters, Sparkling Wine.

CAMPARI SPRITZ

Un Spritz fresco y afrutado, pero con carácter gracias al Campari. A vibrant and fruity spritz with a bold personality.
Campari, Mandarina, Sidra Griffin.
Campari, Mandarin, Griffin Pear Cider.

COCTELES AFRUTADOS Y AMABLES FRUITY & APPROACHABLE COCKTAILS 10.500

HANKY FUNKY

Un Hanky Panky fácil de tomar fresco y liviano. An easy-drinking, light and fresh take on the Hanky Panky.
Gin Restinga London Dry, La Fuerza Vermouth Blanco, Almíbar de Lemongrass, Limón, Amargo Obrero.
Restinga London Dry Gin, La Fuerza Vermouth Bianco, Lemongrass Syrup, Lemon, Amargo Obrero.

JAMESON HIGHBALL

Cóctel con fuerza, dulce y cítrico. A strong, sweet, and citrusy cocktail.
Jameson, Limoncello de Eucalipto, Sidra Griffin.
Jameson, Eucaliptus Limoncello, Griffin Cider.

Si tenés alguna alergia
o intolerancia, avisanos
para tenerlo en cuenta.



Seguinosen:
@hierrobodegon

PINTA BIEN

Reversión de la Caipirinha, para resaltar la dulzura de un Bourbon.

A reimagined Caipirinha that highlights the sweetness of Bourbon.

Bourbon, Cachaça, Pomelo.

Bourbon, Cachaça, Grapefruit.

MANGO JULEP

Un clásico un poco más tropical gracias al mango, súper fresco y sabroso.

Super fresh and flavorful, this classic cocktail takes a tropical turn with the addition of mango.

Bourbon, Mango, Menta.

Bourbon, Mango, Mint.

CYNAR JULEP

Clásico de la coctelería nacional.

Lindo a la vista, cítrico herbal y refrescante.

A national classic cocktail. Visually appealing, herbal, citrusy and refreshing.

Cynar, Gin Restinga London dry, Limón,

Pomelo, Almíbar Simple, Menta.

Cynar, Restinga London Dry Gin, Lemon,

Grapefruit, Simple Syrup, Mint.

JULIA

Coctelería fiel y compañera.

A loyal and friendly cocktail.

Jägermeister, Pinerol, Limón, Ananá.

Jägermeister, Pinerol, Lemon, Pineapple.

PISCO SOUR

Con uvas Argentinas y una incursión de dulce frutal.

Made with Argentine grapes and a touch of fruity sweetness.

Pisco Calavera, Limón, Mango, Maracuyá

Calavera Pisco, Lemon, Mango, Passion

Fruit.

BASIL SMASH

Todo lo que tenga albahaca está muy bien, no importa cuando leas esto

Anything with basil is just right—no matter when you read this.

Restinga London Dry, Limón, Almíbar, Albahaca.

Restinga London Dry Gin, Lemon, Simple Syrup, Basil.

BRUJITA

La nieta de Tom Collins.

Tom Collins' granddaughter.

Restinga Otoño gin, Almíbar Simple, Limón,

Marrasquino, Sidra Griffin

Restinga Otoño Gin, Simple Syrup, Lemon,

Maraschino, Griffin Cider.

MOSQUETA SPRITZ

Un aperitivo floral.

A floral aperitif.

Vodka, Licor de Saúco, Rosa mosqueta, Espumante.

Vodka, Elderflower Liqueur, Rosehip,

Sparkling Wine.

COCTELES ATERCIOPELADOS

VELVETY COCKTAILS

12.500

DOGO ARGENTINO

La bebida que nos representa.

A drink that represents us.

Ron, Panceta, Choclo,

Bitter Angostura.

Rum, Bacon, Corn, Angostura Bitter.

CLOVER CLUB

Aperitivo Dulce.

A sweet aperitif.

Gin Restinga London Dry, Limón,

Frambuesa, Lunfa Vermú Dry.

Restinga London Dry Gin, Lemon,

Raspberry, Lunfa Vermú Dry.

HIERRONI

Nuestra interpretación del Negroni.

Our twist on the Negroni.

Restinga London Dry Gin, Carpano

Vermouth Rosso, Limoncello.

Restinga London Dry Gin , Carpano

Vermouth Rosso, Limoncello.

FERNETITO

Infaltable de Bodegón.

A must in a still life.

Fernet Branca, Refresco Cola.

Fernet Branca, Cola soft drink.

MOCKTAILS

6.350

LIMONADA COBRE

Limón ahumado, Almíbar, Menta.

Smoked Lemon, Simple Syrup, Mint.

FRESQUITO #1

Ananá, Limón, Canela

Pineapple, Lemon, Cinnamon.

FRESQUITO #3

Naranja, Limón, Mango, Maracuyá.

Orange, Lemon, Mango, Passion Fruit.

CERVEZA MINGA

Medida 45 cl.

German Pilsner 5% ABV 5.150

Cerveza tradicional Alemana, refrescante.

Suave carácter maltoso, con amargor bajo.

Traditional German beer, refreshing. Soft

malty character with low bitterness.

Amber Lager 5% ABV 5.150

Cerveza de aspecto cobrizo, se destacan los sabores a caramelo. Bajo amargor.

Equilibrio perfecto entre malta y lúpulo.

Copper-colored beer with prominent caramel

flavors. Low bitterness.

A perfect balance between malt and hops.

#Nonstop American IPA 7% ABV 6.550

Cerveza lupulada moderna. Se destacan los

sabores y aromas a frutas cítricas y

tropicales. De carácter intenso, con amargor

moderado.

A modern hoppy beer. Notes and aromas

of citrus and tropical fruits stand out.

Intense character with moderate bitterness..

SIDRA GRIFFIN

6.000

Medida 30 cl.

Intenso Aroma dulce de Peras maduras,

balanceada acidez de Peras Williams y

marcadas notas de frescura. En boca es

fresca, dulce y equilibrada, las peras están

presentes todo el tiempo y notas cítricas

balancean su dulzor.

Intense sweet aroma of ripe pears, balanced

by the acidity of Williams pears and marked

notes of freshness. On the palate, it's fresh,

sweet, and well-balanced. The pears remain

present throughout, with citrus notes that

balance the sweetness.

VINOS POR COPA

Medida 15 cl.

BIPLANO CRIOLLA. 5.600

LA MASCOTA CABERNET. 5.500

SAINT FELICIEN CORTE. 5.000

HERMANDAD CHARDONNAY. 7.900

MONTEAGRELO CABERNET FRANC. 6.400

ROSSO DE UCO. 6.600

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas 3.950

Agua Mineralizada AQA 3.750

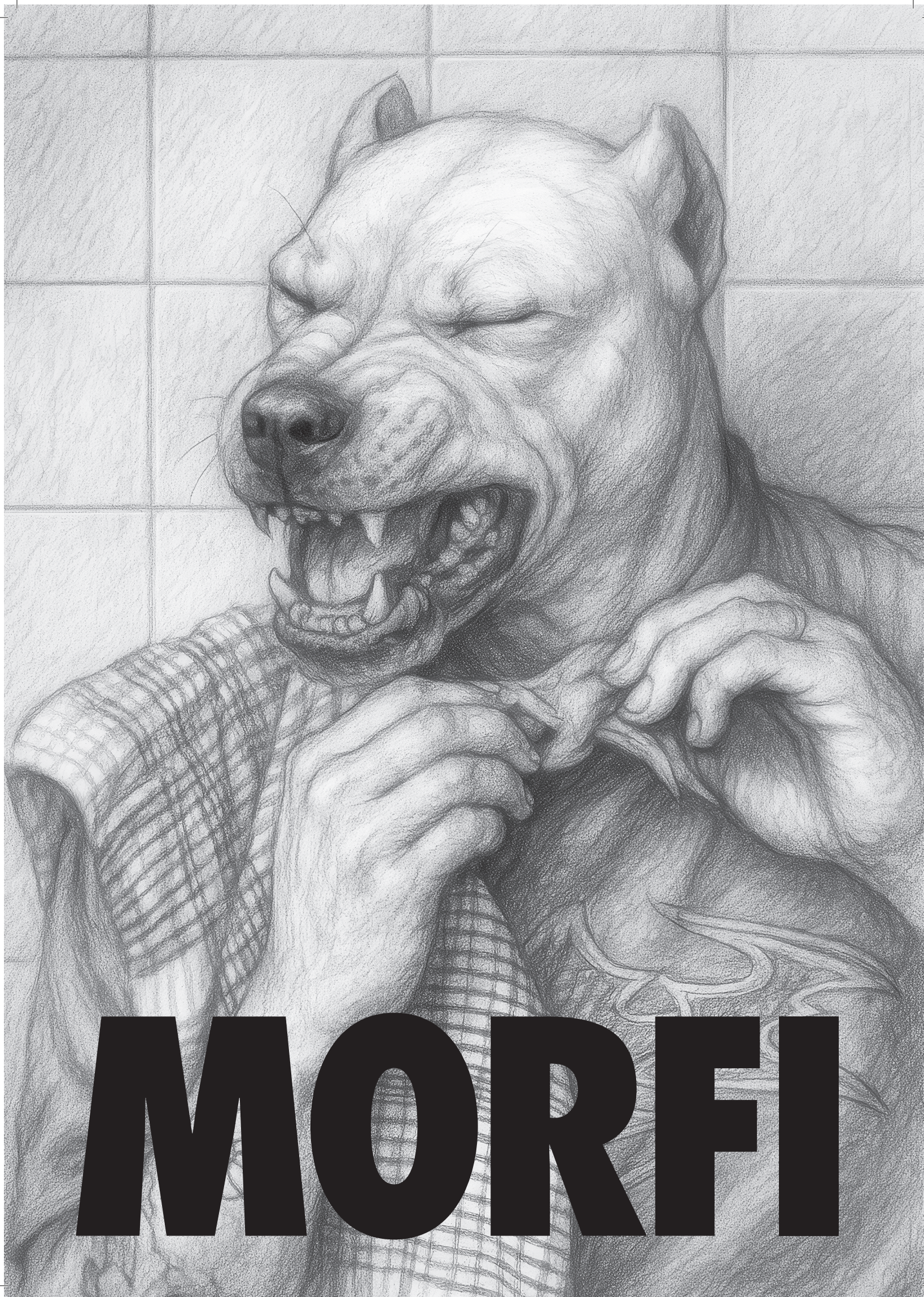
Limonada Casera del Día 4.600

Café Illy 4.300

Infusiones 3.700



ON LINE MENUES



MORFI

Please let us know if you have any allergies or intolerances.

Follow us:
@hierrobodegon



SMALL PLATES

- 3.500 Fried Meat Empanada.
- 8.000 Liver Pate + Pear Chutney.
- 12.500 Russian Salad.
- +3.500 with Trout
- 13.850 Arancini + Mushrooms + Jalapeño Aioli.
- 14.200 Chicken Lollipops + Smoked Bacon + Vermouth Jam.
- 14.500 Roasted Eggplant + Organic Sprouts + Cherry Tomatoes + Yogurt Dressing.
- 15.000 Potato Omelette + Roasted Garlic Aioli.
- +4.000 with Txistorra
- 15.500 Gramajo Scrambled Eggs + Baked Ham + Peas + Potato Wedges.
- 17.000 Fried Calamari + Lemon + Jalapeño Aioli.
- 17.500 Vitello Tonnato.
- 17.850 Garlic Prawns + Roast Potato + Smoked Paprika
- 18.000 Burrata + Jerusalem Artichoke + Seasonal Pesto.
- 18.500 Sweetbread + Spring Onion + Potato Grid.

CHARCUTERÍA

- 30.000 Board 'Hierro Bo' for 2: Pork Loin + Coarsely Chopped Salami + Brie Cheese + Gourmet Blue Cheese + Homemade Pickles + Nuts.
- 45.000 Board 'Hierro Bo' for 3: Spianata + Bresaula + Baked Ham + Brie Cheese + 12-Month Parmesan Cheese + Gourmet Blue Cheese + Homemade Pickles + Nuts.

SANDWICHES

- Served with Crispy Smashed Potatoes
- 18.000 Sirloin Milanese + Cabbage Lettuce + Fried Egg + Caper Mayonnaise.
- 16.500 Homemade Pastrami + Sweet & Sour Pickles + Old-Fashioned Mustard
- Sandwich 'Hierro Bo' of the week.

GRILLED

- 8.500 Black Pudding*.
- 9.500 Pork Sausage*.
- 10.000 Grilled Sausage*.
- 10.500 Txistorra*.
- 39.500 Bone Ribs Eye Steak 550g.
- 35.500 Bone New York Strip Steak 550g.
- 33.400 Loin 300g.
- 29.200 Picanha 350g.

MAIN COURSE

- 28.500 Loin Breaded Beef.
- 23.500 Chicken Breaded Beef.
- +5.500 Fried Eggs - Napolitana - Fugazetta - Blue Cheese - Swiss
- 26.200 Salmon + Wood Oven + Gremolatta.
- 24.500 Pork Chop 400gr + Griffin Cider Cream + Sage.
- 26.500 Garlic Chicken Thigh + Risotto + Basil + Parmesan.
- 28.300 Grilled Prawns + Paprika + Risotto + Aged Cheese.
- 23.000 Homemade Potato Gnocchi + Beef Stew.
- 21.000 Cannelloni with Chard + Ricotta + Almonds + White Sauce.
- 20.500 Ricotta Ravioli + Homemade Tomato Sauce + Basil.

Please let us know
if you have any allergies
or intolerances.



Follow us:
@hierrobodegon

SIDE DISHES

- 6.500 French Fries.
- +3.000 *Fried Egg - Provençal - Spicy*
- 6.000 Creamy Mashed Potatoes.
- 6.950 Mixed Salad.
- 7.200 Green Leaf Salad + Parmesan Cheese.
- 7.500 Eggplant Parmigiana.
- 7.800 Garden Tomato Mix.

SWEETS

- 8.000 Dulce de Leche Pancakes.
- 8.300 Cheese and Homemade Jam.
- 9.000 DDL Flan + Cream.
- 13.000 Affogato + Coffee + Americano Ice Cream.
- 15.500 Volcano + Chocolate + Banana Semifreddo + Pistachio.

B-VIDAS

— BEVERAGES —

COCTELES ELEGANTES & CON CARÁCTER SOPHISTICATED & BOLD COCKTAILS 11.500

MARTINEZ

*Cóctel con presencia y duradero en boca.
Para quienes buscan un Martini más amable.
A cocktail with presence and long-lasting
flavor. Designed for those who prefer a more
approachable Martini.*

Gin Restinga London Dry, La Fuerza Vermouth Rojo, Licor de Maraschino, Bitter Angostura.
Restinga London Dry Gin, La Fuerza Vermouth Rojo, Maraschino Liqueur, Angostura Bitter.

AVIONCITO

Reversión de un Paper Plane más complejo gracias al toque de Cynar. Un aperitivo para quienes buscan carácter.

A more complex take on the Paper Plane thanks to the addition of Cynar. An aperitif for those who seek boldness.
Bourbon, Aperol, Cynar, Limón.
Bourbon, Aperol, Cynar, Lemon.

AMIGOS DE HIERRO

Característico de la casa sofisticado como un buen destilado, pero con la calidez del vino y el limón ahumado.

A house signature—sophisticated like a fine spirit but with the warmth of wine and smoked lemon.

JW Red Label, Limón ahumado, Almíbar Simple, Licor de Sauco, Malbec.
JW Red Label Whisky, Smoked Lemon, Simple Syrup, Elderflower Liqueur, Malbec.

FUERTE AL MEDIO

*Un coctel cítrico e intenso pero fácil de tomar.
A strong citrusy cocktail that goes down easy.*
Jameson, Aperol, Mandarina, Lima, Sidra Griffin.

Jameson, Aperol, Mandarin, Lime, Griffin Pear Cider.

VESPER MARTINI

*Para sentirte como James Bond mientras esperas nuestros platos.
Feel like James Bond while you wait for your meal.*

Gin Restinga London Dry, Smirnoff, Lillet Blanc.

OLD CUBAN

*Reversión elegante de un Mojito Royale.
An elegant twist on a Mojito Royale.*

Ron, Limón, Almíbar Simple, Bitter Angostura, Menta, Espumante.
Rum, Lemon, Simple Syrup, Mint, Angostura Bitters, Sparkling Wine.

CAMPARI SPRITZ

*Un Spritz fresco y afrutado, pero con carácter gracias al Campari.
A vibrant and fruity spritz with a bold personality.*
Campari, Mandarina, Sidra Griffin.
Campari, Mandarin, Griffin Pear Cider.

COCTELES AFRUTADOS Y AMABLES FRUITY & APPROACHABLE COCKTAILS 10.500

HANKY FUNKY

*Un Hanky Panky fácil de tomar fresco y liviano.
An easy-drinking, light and fresh take on the Hanky Panky.*

Gin Restinga London Dry, La Fuerza Vermouth Blanco, Almíbar de Lemongrass, Limón, Amargo Obrero.
Restinga London Dry Gin, La Fuerza Vermouth Blanco, Lemongrass Syrup, Lemon, Amargo Obrero.

JAMESON HIGHBALL

*Cóctel con fuerza, dulce y cítrico.
A strong, sweet, and citrusy cocktail.*
Jameson, Limoncello de Eucalipto, Sidra Griffin.
Jameson, Eucaliptus Limoncello, Griffin Cider.

Please let us know
if you have any allergies
or intolerances.



Follow us:
@hierrobodegon

PINTA BIEN

Reversión de la Caipirinha, para resaltar la dulzura de un Bourbon.

A reimagined Caipirinha that highlights the sweetness of Bourbon.

Bourbon, Cachaça, Pomelo.

Bourbon, Cachaça, Grapefruit.

MANGO JULEP

Un clásico un poco más tropical gracias al mango, súper fresco y sabroso.

Super fresh and flavorful, this classic cocktail takes a tropical turn with the addition of mango.

Bourbon, Mango, Menta.

Bourbon, Mango, Mint.

CYNAR JULEP

Clásico de la coctelería nacional.

Lindo a la vista, cítrico herbal y refrescante.

A national classic cocktail. Visually appealing, herbal, citrusy and refreshing.

Cynar, Gin Restinga London dry, Limón,

Pomelo, Almíbar Simple, Menta.

Cynar, Restinga London Dry Gin, Lemon,

Grapefruit, Simple Syrup, Mint.

JULIA

Coctelería fiel y compañera.

A loyal and friendly cocktail.

Jägermeister, Pinerol, Limón, Ananá.

Jägermeister, Pinerol, Lemon, Pineapple.

PISCO SOUR

Con uvas Argentinas y una incursión de dulce frutal.

Made with Argentine grapes and a touch of fruity sweetness.

Pisco Calavera, Limón, Mango, Maracuyá

Calavera Pisco, Lemon, Mango, Passion

Fruit.

BASIL SMASH

Todo lo que tenga albahaca está muy bien, no importa cuando leas esto

Anything with basil is just right—no matter when you read this.

Restinga London Dry, Limón, Almíbar, Albahaca.

Restinga London Dry Gin, Lemon, Simple Syrup, Basil.

BRUJITA

La nieta de Tom Collins.

Tom Collins' granddaughter.

Restinga Otoño gin, Almíbar Simple, Limón,

Marrasquino, Sidra Griffin

Restinga Otoño Gin, Simple Syrup, Lemon,

Maraschino, Griffin Cider.

MOSQUETA SPRITZ

Un aperitivo floral.

A floral aperitif.

Vodka, Licor de Saúco, Rosa mosqueta, Espumante.

Vodka, Elderflower Liqueur, Rosehip,

Sparkling Wine.

COCTELES ATERCIOPELADOS

VELVETY COCKTAILS

12.500

DOGO ARGENTINO

La bebida que nos representa.

A drink that represents us.

Ron, Panceta, Choclo,

Bitter Angostura.

Rum, Bacon, Corn, Angostura Bitter.

CLOVER CLUB

Aperitivo Dulce.

A sweet aperitif.

Gin Restinga London Dry, Limón,

Frambuesa, Lunfa Vermú Dry.

Restinga London Dry Gin, Lemon,

Raspberry, Lunfa Vermú Dry.

HIERRONI

Nuestra interpretación del Negroni.

Our twist on the Negroni.

Restinga London Dry Gin, Carpano

Vermouth Rosso, Limoncello.

Restinga London Dry Gin, Carpano

Vermouth Rosso, Limoncello.

FERNETITO

Infaltable de Bodegón.

A must in a still life.

Fernet Branca, Refresco Cola.

Fernet Branca, Cola soft drink.

MOCKTAILS

6.350

LIMONADA HIERRO

Limón ahumado, Almíbar, Menta.

Smoked Lemon, Simple Syrup, Mint.

FRESQUITO #1

Ananá, Limón, Canela

Pineapple, Lemon, Cinnamon.

FRESQUITO #3

Naranja, Limón, Mango, Maracuyá.

Orange, Lemon, Mango, Passion Fruit.

CERVEZA MINGA Medida 45 cl.

German Pilsner 5% ABV 5.150

Cerveza tradicional Alemana, refrescante.

Suave carácter maltoso, con amargor bajo.

Traditional German beer, refreshing. Soft

malty character with low bitterness.

Amber Lager 5% ABV 5.150

Cerveza de aspecto cobrizo, se destacan los sabores a caramelo. Bajo amargor.

Equilibrio perfecto entre malta y lúpulo.

Copper-colored beer with prominent caramel flavors. Low bitterness.

A perfect balance between malt and hops.

#Nonstop American IPA 7% ABV 6.550

Cerveza lupulada moderna. Se destacan los

sabores y aromas a frutas cítricas y

tropicales. De carácter intenso, con amargor moderado.

A modern hoppy beer. Notes and aromas

of citrus and tropical fruits stand out.

Intense character with moderate bitterness..

SIDRA GRIFFIN 6.000

Medida 30 cl.

Intenso Aroma dulce de Peras maduras,

balanceada acidez de Peras Williams y

marcadas notas de frescura. En boca es

fresca, dulce y equilibrada, las peras están

presentes todo el tiempo y notas cítricas

balancean su dulzor.

Intense sweet aroma of ripe pears, balanced

by the acidity of Williams pears and marked

notes of freshness. On the palate, it's fresh,

sweet, and well-balanced. The pears remain

present throughout, with citrus notes that

balance the sweetness.

VINOS POR COPA Medida 15 cl.

BIPLANO CRIOLLA. 5.600

LA MASCOTA CABERNET. 5.500

SAINT FELICIEN CORTE. 5.000

HERMANDAD CHARDONNAY. 7.900

MONTEAGRELO CABERNET FRANC. 6.400

ROSSO DE UCO. 6.600

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas 3.950

Agua Mineralizada AQA 3.750

Limonada Casera del Día 4.600

Café Illy 4.300

Infusiones 3.700

ON LINE MENUES

