





Bar El Aguila

Para Comenzar - To begin

Tabla de Carnes Patagónicas Ahumadas y Quesos para 2 Personas  \$ 4300

Cold Meats and Cheese for Two People

Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   \$ 1900

Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto

Pulpo Grillé en salsa Romesco y Papas Doradas \$ 3900

Spanish grilled Octopus with Romesco sauce and Grilled Potatoes

Tortilla de papas, jamón crudo y Quenelle de queso \$ 1900

Potato omelette, Raw ham and cheese

Ensaladas - Salads

Ensalada El Aguila –El Aguila Salad  \$ 2100

Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Queso Marinado, Croutones y Hongos

Mixed Greens, Tomato Cherry, Marinated Cheese and Croutones

Ensalada de Langostinos – Prawns Salad \$ 2500


Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Escamas de Queso. Croutones y Langostinos Crocantes

Mixed Greens, Tomato Cherry, Cheese, Croutons and Prawns


Ensalada de Lentejas y Escabeche de Mar- \$ 2200

Lentejas, arvejas, zanahoria, remolacha y escabeche de mar
Lentil Salad, Onion, Carrot, Beet Root and marinated Sea Food

Sopas / Soups

Sopa del Día   \$ 1700

Day Soup

Sopa del Mar (Mejillones y Vieiras)  \$ 1900

Sea Food Soup

Valor del cubierto \$ 300 por persona
Service charge \$ 300 per person

FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



Bar El Aguila

Principales – Main Courses

Lomo con Crema de Parmesano, papa aplastada y cherrys \$ 4600
Beef Tenderloin with Cracked Potatoes and Cherry tomatoes (X)

Salmón Rosado sobre cremoso de zanahoria, Brocolis y arvejas salteadas en manteca cítrica \$ 5300
Pink Salmon with carrot mashed cream, broccoli and peas sauteed and citric butter (X)

Bife de Cordero Sous Vide con Vegetales Asados/ Long \$ 3800
Braised Lamb with Braised Vegetables (X)

Cazuela del Mar / Sea fruit Casserole (X) \$ 3450

Pollo Relleno de Espinaca y Zanahoria con crema de almendras y Puré de Calabaza (X) \$ 3700
Chicken Stuffed with spinach and carrot, With Pumpkin Puree

Atún Rojo Grille sobre cremoso de arvejas con arroz de Remolacha / Grilled Red Tuna Fish, peas mashed and beet root rice (X) \$ 6200

Pastas - Pastas

Agnolotis de Cordero con Crema de Hongos y Brócoli – \$ 3300
Agnolotis of Lamb With Mushroom Cream and Broccoli

Canelones de Espinaca y Ricota con Salsa de Tomates y Salsa Blanca Gratinado \$ 2950
Spinach and Ricotta Cannellóni With Tomato Sauce and Cheese Gratin (V)

Menú Infantil / Children Menu

Bifecitos con puré de papas \$ 1800
Veal schnitzel with mashed potatoes

Cintas con Salsa Fileto o crema \$1800
Noodles with tomatoes sauce or cream

Valor del cubierto \$ 300 por persona

Service charge \$ 300 per person

FAMILIA ZUCCARDI

ARGENTINA



Bar El Aguila

Sandwich - Sandwich

Lomito el Aguila –Tenderloin Sandwich \$ 2500

Lomo, jamón, queso, Lechuga y tomate

Bread, tenderloin, Ham, Sliced Cheese, Tomato and lettuce

Jamón Crudo – Prosciutto \$ 1950

Jamón crudo, Queso Holanda, Tomates secos y mix de verdes


Bread, Prosciutto, lettuce, Tomato and Marinated Cheese

Pizzas Individuales - Individual Pizzas

Camarones- Camarones, Mozzarella, Salsa de Tomates y \$ 1950

Pesto de Rúcula / Shrimp, Mozzarella Cheese, Tomato sauce

and Arugula pesto 

Vegetales – Mozzarella, Tomates y vegetales grillé  \$ 1850

Mozzarella Cheese, grilled Vegetables, tomatoes

Cordero Patagónico - Cordero, Salsa de Tomates, \$ 1900

Mozarella, Tomates secos y Portobelos

Mozzarella Cheese, Lamb, tomatoes, arugula pesto and Olives

Los dulces – Desserts

Devil's Cake \$ 2100

Torta de Chocolate Rellena con Crema de Chocolate

Devil's Cake. Chocolate Cake Filled with Chocolate Cream

Tiramisú \$ 1600

Tiramisu

Crumble de Peras y Uvas con crema de Limon – \$ 1600

Crumble of Pears and Grapes whith Lemon Cream

Ensalada de Frutas – Fruit Salad   \$ 1350

Parfait de Frutos Rojos y Ganache de Chocolate – \$ 1800

Red Fruits Parfait compote with Chocolate Mousse

Helados – Ice creams \$ 1250

Vainilla – Frutilla – Chocolate – Calafate – Dulce de Leche

Limon – Crema Americana



Amigables Para Celíacos / Celiac Friendly



Vegetarianos / Vegetarians

Valor del cubierto \$ 300 por persona

Service charge \$ 300 per person

FAMILIA ZUCCARDI

ARGENTINA



Bar El Aguila

Hora del té - *Tea Time*

Tostadas con queso y dulce / <i>Bread Toast, cream cheese and Jelli</i>	\$1200
Tostado de Jamon y queso / <i>Ham and Cheese Toastie</i>	\$1100
Medialunas / <i>Croissant</i>	\$ 300
Mini Tartas / <i>Sweet mini pie</i>	\$ 950

Cafetería - *Coffees*

Café / <i>Coffee</i>	\$ 600
Café doble / <i>Double Coffee</i>	\$ 750
Café con crema / <i>Coffee with cream</i>	\$ 650
Café americano / <i>Coffee in glass mug</i>	\$ 650
Capuchino / <i>Capuccino</i>	\$ 850
Té / <i>Tea</i>	\$ 600
Té con leche / <i>Tea with milk</i>	\$ 650
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$ 800

Bebidas - *Beverages*

Cerveza Heineken 330 cc	\$ 980
Cerveza Imperial 473 cc	\$ 850
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 550
Jugo Natural de Naranja / <i>Orange juice</i>	\$ 900
Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 650
Licados / <i>Shakes</i>	\$ 900



Bar El Aguila

Vinos Blancos - White Wines

Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$ 10500
Q by Zuccardi Chardonnay	\$ 9800
Alamos Chardonnay	\$ 3900
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 3400

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Malma Reserva de Familia Chardonnay	\$ 5200
Fin del Mundo Reserva Chardonnay	\$ 3700
Newen, Sauvignon Blanc	\$ 2600

Cosechas Tardias Dulces

Santa Julia Chenin Dulce	\$ 2900
--------------------------	---------

Vinos Rosados / Rose Wines

Conclave Reserva, Cabernet Rose	\$ 4250
Santa Julia Rosado	\$ 3200



Bar El Aguila

Vinos Tintos - Red Wines

Angelica Zapata Malbec Alta	\$ 19500
Séptima Obra Lote especial Malbec	\$ 11800
Q by Zuccardi Tempranillo	\$ 8700
Terrazas Reserva Malbec	\$ 5400
Altos del Plata, Malbec	\$ 2800
Serie A. Malbec by Zuccardi	\$ 6900
Familia Gascón Malbec	\$ 3300
Alamos Selección, Malbec	\$ 5000

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Fin del Mundo Special Blend	\$ 19600
Barda, Pinot Noir	\$ 19500
Malma Reserva de Familia Pinot Noir	\$ 5400
Fin del Mundo Reserva Malbec	\$ 5600
Newen, Malbec	\$ 2600

Champañas – Argentinian Sparkling wines

Bodegas Chandon

Barón B Extra Brut	\$ 8500
Chandon Extra Brut	\$ 4000
Chandon 187	\$ 1080

Champagnes

Bodegas Moët & Chandon

Dom Pérignon	\$ 199000
Moët & Chandon	\$ 45000



Bar El Aguila

Aperitivos - Aperitives

Campari	\$ 900
Cinzano Bianco	\$ 900
Cinzano Rosso	\$ 900
Dubonnet	\$ 900
Fernet Branca	\$ 900
Americano Gancia	\$ 900
Martini Bianco	\$ 900
Martini Rosso	\$ 900

Oporto – Port wines

Taylor's 10 años	\$ 1400
------------------	---------

Ron – Rhum

Bacardi 8 años	\$ 1950
Bacardi Blanco	\$ 950
Bacardi Añejo	\$ 950

Whisky Irlandés – Irish Whisky

Jameson	\$ 1350
Tullamore	\$ 2100

Whisky Bourbon

Jim Beam Black	\$ 1800
Jim Beam White	\$ 1750

FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



Bar El Aguila

Scotch Blend

The Famous Grouse	\$ 1950
Chivas Regal	\$ 2000
J. Walker Black Label	\$ 2400
J. Walker Red Label	\$ 1600
J&B Rare	\$ 1200
Ballantines	\$ 1900

Vodka

Absolut Lebel	\$ 2800
Absolut	\$ 1050
Stolichnaya	\$ 2250

Pisco

Capel	\$ 1200
-------	---------

Cachaca

Velho Barreiro	\$ 850
----------------	--------

Orujo

Martín Códax Tostado	\$ 1500
Martín Códax	\$ 1500

Gin

Bombay Sapphire	\$ 1800
Tanqueray	\$ 1700
Beefeater	\$ 1500

FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



Bar El Aguila

Tequila

José Cuervo Blanco	\$ 2200
José Cuervo Dorado	\$ 2200

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	\$ 7000
Hennessy V.S.	\$ 4700

Licores – Liqueurs

Amaretto Dissaronno	\$ 1800
Amarula	\$ 1600
Cointreau	\$ 1750
Drambuie	\$ 2100
Tía Maria	\$ 900
Kahlúa	\$ 1150
Grand Marnier	\$ 1600
Limoncello	\$ 1300
Sambuca Vaccari / Luxardo	\$ 1200



Bar El Aguila

Tragos - Cocktails

Dry Martini (Martini dry, Gin)	\$ 1250
Vodka Dry (Vodka, Martini dry)	\$ 1250
Pisco Sour (Pisco, limón, clara de huevo azúcar) (Pisco, lemon, egg whites, sugar)	\$ 1100
Negroni (cinzano, martini rosso, campari, gin)	\$ 1350
Margarita (tequila, limón, azúcar, cointreau) (tequila, lemon, sugar, cointreau)	\$ 1200
Vaina Chilena (jerez, oporto, cognac, yema de huevo, azúcar) (sherry, port wine, cognac, yolk, sugar)	\$ 1100
Caipirinha (cachaca, lima, azúcar, hielo) (cachaca, lime, sugar, ice)	\$ 1200
Daikiri (ron, fruta, limón) (rhum, fruit, lemon)	\$ 1400
Del Galciar (pisco, champaña, ananá, crema, blue curacao) (pisco, champagne, pineapple, cream, blue curacao)	\$ 1300
Mojito Cubano (ron, menta, limón, bitter Angostura opcional) (rhum, mint,lemon, bitter Angostura optional)	\$ 1400
Tequila Sunrise (tequila, jugo de naranja, granadina) (tequila, orange juice, grenadine)	\$ 1200
Amarula frozen (Amarula, helado de dulce de leche, crema)(Bailey's, dulce de leche ice cream, cream)	\$ 1400
White Russian (vodka, Tía María, crema) (vodka, Tía María, cream)	\$ 1200
Kir Royal (champagne, licor de cassis) (champagne, cassis liquor)	\$ 1100