



Bar El Aguila

Para Comenzar - *To begin*

Tabla de Carnes Patagónicas Ahumadas y Quesos para \$ 7200
2 Personas 


Cold Meats and Cheese for Two People

Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   \$ 3600
Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto

Pulpo Grillé en salsa Romesco y Papas Doradas \$ 5500
Spanish grilled Octopus with Romesco sauce and Grilled Potatoes

Tortilla de papas, jamón crudo y Quenelle de queso \$ 3200
Potato omelette, Raw ham and cheese

Ensaladas - *Salads*


Ensalada El Aguila –El Aguila Salad  \$ 3600
Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Queso Marinado, Croutones y Hongos
Mixed Greens, Tomato Cherry, Marinated Cheese and Croutones

Ensalada de Langostinos – Prawns Salad \$ 4600
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- \$ 3900
Lentejas, arvejas, zanahoria, remolacha y escabeche de mar
Lentil Salad, Onion, Carrot, Beet Root and marinated Sea Food

Sopas / *Soups*

Sopa del Día   \$ 2700
Day Soup

Sopa del Mar (Mejillones y Vieiras)  \$ 3400
Sea Food Soup

Valor del cubierto \$ 450 por persona
Service charge \$ 450 per person

FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



Bar El Aguila

Principales – Main Courses

Lomo con Crema de Parmesano, papa aplastada y cherrys \$ 7900
Beef Tenderloin with Cracked Potatoes and Cherry tomatoes (X)

Salmón Rosado sobre cremoso de zanahoria, Brocolis y arvejas salteadas en manteca cítrica \$ 8500
Pink Salmon with carrot mashed cream, broccoli and peas sauteed and citric butter (X)

Bife de Cordero Sous Vide con Vegetales Asados/ Long \$ 6500
Braised Lamb with Braised Vegetables (X)

Cazuela del Mar / Sea fruit Casserole (X) \$ 5500

Pollo Relleno de Espinaca y Zanahoria con crema de almendras y Puré de Calabaza (X) \$ 5800
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) \$ 9900

Pastas - Pastas

Agnolotis de Cordero con Crema de Hongos y Brócoli – \$ 5200
Agnolotis of Lamb With Mushroom Cream and Broccoli

Canelones de Espinaca y Ricota con Salsa de Tomates y Salsa Blanca Gratinado \$ 4500
Spinach and Ricotta Cannellóni With Tomato Sauce and Cheese Gratin (V)

Menú Infantil / Children Menu

Bifecitos con puré de papas \$3100
Veal schnitzel with mashed potatoes

Cintas con Salsa Fileto o crema \$2900
Noodles with tomatoes sauce or cream

Valor del cubierto \$ 450 por persona

Service charge \$450 per person

FAMILIA ZUCCARDI

ARGENTINA



Bar El Aguila

Sandwich - Sandwich

Lomito el Aguila –Tenderloin Sandwich \$ 4600

Lomo, jamón, queso, Lechuga y tomate

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

Jamón Crudo – Prosciutto \$ 3700

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 \$ 3400

Pesto de Rúcula / Shrimp, Mozzarella Cheese, Tomato sauce

and Arugula pesto 

Vegetales – Mozzarella, Tomates y vegetales grillé  \$ 3200

Mozzarella Cheese, grilled Vegetables, tomatoes

Cordero Patagónico - Cordero, Salsa de Tomates, \$ 3300

Mozarella, Tomates secos y Portobelos

Mozzarella Cheese, Lamb, tomatoes, arugula pesto and Olives

Los dulces – Desserts

Devil's Cake \$ 2900

Torta de Chocolate Rellena con Crema de Chocolate

Devil's Cake. Chocolate Cake Filled with Chocolate Cream

Tiramisú \$ 2500

Tiramisu

Crumble de Peras y Uvas con crema de Limon – \$ 2500

Crumble of Pears and Grapes whith Lemon Cream

Ensalada de Frutas – Fruit Salad   \$ 2300

Parfait de Frutos Rojos y Ganache de Chocolate – \$ 2700

Red Fruits Parfait compote with Chocolate Mousse

Helados – Ice creams \$ 2300

Vainilla – Frutilla – Chocolate – Calafate – Dulce de Leche

Limon – Crema Americana



Amigables Para Celiacos / Celiac Friendly



Vegetarianos / Vegetarians

Valor del cubierto \$ 450 por persona

Service charge \$ 450 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>	\$1900
Tostado de Jamon y queso / <i>Ham and Cheese Toastie</i>	\$1900
Medialunas / <i>Croissant</i>	\$ 400
Mini Tartas / <i>Sweet mini pie</i>	\$ 1500

Cafetería - *Coffees*

Café / <i>Coffee</i>	\$ 950
Café doble / <i>Double Coffee</i>	\$ 1100
Café con crema / <i>Coffee with cream</i>	\$ 1050
Café americano / <i>Coffee in glass mug</i>	\$ 1000
Capuchino / <i>Capuccino</i>	\$ 1300
Té / <i>Tea</i>	\$ 950
Té con leche / <i>Tea with milk</i>	\$ 1100
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$ 1200

Bebidas - *Beverages*

Cerveza Heineken 473 cc	\$ 1400
Cerveza Otro Mundo 473 cc	\$ 1600
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 800
Jugo Natural de Naranja / <i>Orange juice</i>	\$ 1400
Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 900
Licados / <i>Shakes</i>	\$ 1400



Bar El Aguila

Vinos Blancos - White Wines

Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$ 16300
Q by Zuccardi Chardonnay	\$ 15300
Alamos Chardonnay	\$ 6100
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 5300

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Malma Reserva de Familia Chardonnay	\$ 8100
Fin del Mundo Reserva Chardonnay	\$ 6000
Newen, Sauvignon Blanc	\$ 4400

Cosechas Tardias Dulces

Santa Julia Chenin Dulce	\$ 4500
--------------------------	---------

Vinos Rosados / Rose Wines

Conclave Reserva, Cabernet Rose	\$ 6600
Santa Julia Rosado	\$ 4900



Bar El Aguila

Vinos Tintos - Red Wines

Angelica Zapata Malbec Alta	\$ 30300
Q by Zuccardi Tempranillo	\$ 14700
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 8000
Altos del Plata, Malbec	\$ 4400
Serie A. Malbec by Zuccardi	\$ 10600
Familia Gascón Malbec	\$ 5100
Alamos Selección, Malbec	\$ 7800

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Fin del Mundo Special Blend	\$ 30400
Barda, Pinot Noir	\$ 30300
Malma Reserva de Familia Pinot Noir	\$ 8400
Fin del Mundo Reserva Malbec	\$ 8700
Newen, Malbec	\$ 4400

Champañas – Argentinian Sparkling wines

Bodegas Chandon

Barón B Extra Brut	\$ 11000
Chandon Extra Brut	\$ 5200
Chandon 187	\$ 1400

Champagnes

Bodegas Moët & Chandon

Dom Pérignon	\$ 250000
Moët & Chandon	\$ 60000



Bar El Aguila

Aperitivos - Aperitives

Campari	\$ 1600
Cinzano Bianco	\$ 1600
Cinzano Rosso	\$ 1600
Dubonnet	\$ 1600
Fernet Branca	\$ 1600
Americano Gancia	\$ 1600
Martini Bianco	\$ 1600
Martini Rosso	\$ 1600

Oporto – Port wines

El abuelo	\$ 1300
-----------	---------

Ron – Rhum

Bacardi 8 años	\$ 2700
Bacardi Blanco	\$ 1400
Bacardi Añejo	\$ 1400
Habana Club Especial	\$ 2500
Habana 7 Años	\$ 2600
Habana 3 Años	\$ 1500

Whisky Irlandés – Irish Whisky

Jameson	\$ 2050
Tullamore	\$ 3100

Whisky Bourbon

Jim Beam Black	\$ 2600
Jim Beam White	\$ 2500
Jack Daniel´s	\$ 4000
Jack Daniel´s Honney	\$ 4400

FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



Bar El Aguila

Single Malt

The Macallan 12 \$ 20100

Scotch Blend

J. Walker Blue Label \$ 16500
The Famous Grouse \$ 2950
Chivas Regal \$ 2900
J. Walker Black Label \$ 4400
J. Walker Red Label \$ 2500
J&B Rare \$ 1900
Ballantines \$ 2800

Vodka

Grey Goose \$ 6200
Absolut \$ 1700
Stolichnaya \$ 2500

Pisco

Capel \$ 1800
Mistral \$ 2400

Cachaca

Velho Barreiro \$ 1300

Orujo

Martín Códax Tostado \$ 1950
Martín Códax \$ 1950

Gin

Hendrick's \$ 5700
Bombay Sapphire \$ 2700
De Acá! \$ 1900
Tanqueray \$ 2500
Beefeater 24 \$ 3400
Beefeater \$ 2300

FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA



Bar El Aguila

Tequila

Jose cuervo Tradicional	\$ 3400
José Cuervo Blanco	\$ 2900
José Cuervo Dorado	\$ 2900
El Jimador	\$ 3500
Sombrero Negro	\$ 1800

Cognac

Hennessy	\$ 7000
----------	---------

Licores – Liqueurs

Amaretto Dissaronno	\$ 2600
Amarula	\$ 2300
Cointreau	\$ 2600
Drambuie	\$ 2900
Tía Maria	\$ 1400
Grand Marnier	\$ 2400
Limoncello	\$ 2000
Sambuca Vaccari / Luxardo	\$ 1900
Pacharan Laxoa	\$ 3800



Bar El Aguila

Tragos - Cocktails

Dry Martini (Martini dry, Gin)	\$ 2000
Vodka Dry (Vodka, Martini dry)	\$ 2000
Pisco Sour (Pisco, limón, clara de huevo azúcar) (Pisco, lemon, egg whites, sugar)	\$ 1800
Negroni (cinzano, martini rosso, campari, gin)	\$ 2050
Margarita (tequila, limón, azúcar, cointreau) (tequila, lemon, sugar, cointreau)	\$ 1900
Vaina Chilena (jerez, oporto, cognac, yema de huevo, azúcar) (sherry, port wine, cognac, yolk, sugar)	\$ 1800
Caipirinha (cachaca, lima, azúcar, hielo) (cachaca, lime, sugar, ice)	\$ 1950
Daikiri (ron, fruta, limón) (rhum, fruit, lemon)	\$ 2100
Del Galciar (pisco, champaña, ananá, crema, blue curacao) (pisco, champagne, pineapple, cream, blue curacao)	\$ 1950
Mojito Cubano (ron, menta, limón, bitter Angostura opcional) (rhum, mint, lemon, bitter Angostura optional)	\$ 2100
Tequila Sunrise (tequila, jugo de naranja, granadina) (tequila, orange juice, grenadine)	\$ 1900
Amarula frozen (Amarula, helado de dulce de leche, crema) (Bailey's, dulce de leche ice cream, cream)	\$ 2100
White Russian (vodka, Tía María, crema) (vodka, Tía María, cream)	\$ 1900
Kir Royal (champagne, licor de cassis) (champagne, cassis liquor)	\$ 1800