




Bar El Aguila

Para Comenzar - To begin

Tabla de Carnes Patagónicas Ahumadas y Quesos para 2 Personas  \$ 32000

Cold Meats and Cheese for Two People

Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula   \$ 15000

Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto

Pulpo Grillé Culis Cítrico, Papas Doradas y Puré de Zanahorias \$ 26500

Spanish grilled Octopus with Citric Sauce, Grilled Potatoes and Carrot puree

Tortilla de papas, jamón crudo y Quenelle de queso \$ 12500

Potato omelette, Raw ham and cheese

Ensaladas - Salads

Ensalada El Aguila –El Aguila Salad  \$ 14300

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

Mixed Greens, Tomato Cherry, Marinated Cheese and Croutones

Ensalada de Langostinos – Prawns Salad \$ 17800

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

Mixed Greens, Tomato Cherry, Cheese, Croutons and Prawns

Ensalada de Legumbres  \$ 14400


Lentejas, arvejas, zanahoria, remolacha y Guanaco Curado

Lentil Salad, Onion, Carrot, Beet Root and Cured Guanaco

Sopas / Soups

Sopa de Calabaza   \$ 10900

Pumpkin Soup

Sopa de Cebolla   \$ 10900

Onion Soup

Menú Infantil / Children Menu

Bifecitos con puré de papas *Veal schnitzel with mashed potatoes* \$ 12200

Cintas con Salsa Fileto o Crema *Noodles with Tomatoes sauce or cream* \$ 12600

Valor del cubierto \$ 1700 por persona

Service charge \$ 1700 per person



Bar El Aguila

Principales – Main Courses

Bife de Chorizo Sous Vide, Vegetales Asados y Salsa Romesco <i>Braised File Steak with Roasted Vegetables Potatoes and Romesco</i> (X)	\$ 28500
Salmón Rosado, arroz com Yogurt Natural y Limón <i>Pink Salmon with Rice with Natural Yogurt and Lemon</i> (X)	\$ 32500
Bife de Cordero Sous Vide con Cremoso de Papas / Long Braised <i>Lamb with Mashed potatoes</i> (X)	\$ 27000
Guiso de Lentejas / Lents' Stew	\$ 21000
Pechuga Rellena con Crema de Almendras (X) <i>Chicken Stuffed with Almonds Cream</i>	\$ 22700
Trucha, Concassé de tomates y Pesto de Albahaca (X) <i>Trout,</i> <i>Tomatoes Concassé and Arugula pesto</i>	\$ 28900

Pastas - Pastas

Agnolotis de Pollo con Crema de Brócoli, Pollo, Setas, Cebolla y Morrón – Agnolotis of Chicken With Broccoli cream and Mushroom	\$ 21400
Canelones de Espinaca y Ricota con Salsa de Tomates y Salsa Blanca Gratinado - Spinach and Ricotta Cannellóni With Tomato Sauce and Cheese Gratin (V)	\$ 19100

Sandwich - Sandwich

Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Panceta) <i>Bread, tenderloin, Ham, Sliced Cheese, Tomato, bacom and lettuce</i>	\$ 16500
Pulled de Bondiola (Pan / Bondiola Braseada / queso / Cebolla Caramelizada / Tomate Secos) <i>Bread, Pork Bondiola, Caramelized Onion, Sliced Cheese, Dried Tomato and Bell Peppers</i>	\$ 16100

Pizzas Individuales - Individual Pizzas



Pizza de Mozzarella, Tomate y Olivas (V) <i>Mozzarella Pizza and Olives</i>	\$ 11900
Pizza de Vegetales – Mozzarella, Tomates y vegetales (V) <i>Mozzarella Cheese, grilled Vegetables, Tomatoes Sauce</i>	\$ 13000
Pizza Pesto de Rúcula – Jamón Crudo, Salsa de Tomates, Mozzarella, Pesto Rúcula <i>Mozzarella Cheese, Lamb, Tomatoes, Arugula pesto and Olives</i>	\$ 13500

Valor del cubierto \$ 1700 por persona
Service charge \$ 1700 per person



Bar El Aguila

Los dulces – *Desserts*

Devil's Cake Torta de Chocolate Rellena con Crema de Chocolate <i>Devil's Cake. Chocolate Cake Filled with Chocolate Cream</i>	\$ 11800
Nuestro Tiramisú – <i>Our Tiramisu</i>	\$ 10200
Flan de Dulce de Leche – <i>Dulce de leche flan</i>	\$ 9900
Ensalada de Frutas – <i>Fruit Salad</i>  	\$ 9800
Cheese Cake de dulce de Leche – <i>Dulce de leche Cheese Cake</i> <i>Dulce de leche Cheese Cake</i>	\$ 9900
Helados – <i>Ice creams</i>	\$ 9600
Vainilla – Frutilla – Chocolate – Calafate – Dulce de Leche Limon – Crema Americana	

Amigables Para Celiacos / *Celiac Friendly*



Vegetarianos / *Vegetarians*

Hora del té - *Tea Time*

Tostadas con queso y dulce / <i>Bread Toast, cream cheese and Jelli</i>	\$ 6300
Tostado de Jamon y queso / <i>Ham and Cheese Toastie</i>	\$ 6300
Medialunas / <i>Croissant</i>	\$ 1500
Mini Tartas / <i>Sweet mini pie</i>	\$ 5800

Cafetería - *Coffees*

Café / <i>Coffee</i>	\$ 4200
Café doble / <i>Double Coffee</i>	\$ 4900
Café con crema / <i>Coffee with cream</i>	\$ 4500
Café americano / <i>Coffee in glass mug</i>	\$ 4500
Capuchino / <i>Capuccino</i>	\$ 6100
Té / <i>Tea</i>	\$ 4200
Té con leche / <i>Tea with milk</i>	\$ 4500
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$ 6000

Bebidas – *Beverages*

Cerveza Heineken	\$ 6000
Cerveza Corona	\$ 6500
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 3800
Jugo Natural de Naranja / <i>Orange juice</i>	\$ 6000
Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 4000
Licuos / <i>Shakes</i>	\$ 6500



Bar El Aguila

Vinos Blancos - White Wines

Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$ 56200
Zuccardi Q Chardonnay	\$ 42200
Alamos Chardonnay	\$ 19700
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 18400

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Malma Reserva de Familia Chardonnay	\$ 24800
Fin del Mundo Reserva Chardonnay	\$ 23700
Newen, Sauvignon Blanc	\$ 16100

Cosechas Tardias Dulces

Santa Julia Chenin Dulce	\$ 13800
--------------------------	----------

Vinos Rosados / Rose Wines

Conclave Reserva, Cabernet Rose	\$ 28100
Santa Julia Rosado	\$ 13800

Vinos Tintos - Red Wines

Angelica Zapata Malbec Alta	\$ 87200
Q by Zuccardi Tempranillo	\$ 80800
Zuccardi Serie A. Malbec	\$ 29400
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 21900
Alamos Selección, Malbec	\$ 19700
Altos del Plata, Malbec	\$ 12600
Familia Gascón Malbec	\$ 14900

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Barda, Pinot Noir	\$ 106000
Fin del Mundo Special Blend	\$ 98000
Fin del Mundo Reserva Malbec	\$ 23700
Newen, Malbec	\$ 16100

Vinos Espumantes – Sparkling Wines

Barón B Extra Brut	\$ 35500
Chandon Extra Brut	\$ 19000
Chandon 187 ML	\$ 6500

Champagnes

Dom Pérignon	\$ 780000
Moët & Chandon	\$ 240000



Bar El Aguila

Whisky Bourbon

Jim Beam Black	\$ 10300
Jim Beam White	\$ 6500
Jack Daniel's	\$ 12100
Jack Daniel's Honney	\$ 12000

Single Malt

The Macallan 12	\$ 49400
------------------------	----------

Scotch Blend

J. Walker Blue Label	\$ 92000
The Famous Grouse	\$ 9800
Chivas Regal	\$ 10200
J. Walker Black Label	\$ 12300
J. Walker Red Label	\$ 7700
J&B Rare	\$ 5600
Ballantines	\$ 6800

Vodka

Grey Goose	\$ 26400
Absolut	\$ 6700

Pisco

Mistral	\$ 7600
----------------	---------

Orujo

Martín Códax Tostado	\$ 19000
Martín Códax	\$ 19000

Gin

Hendrick's	\$ 12800
Bombay Sapphire	\$ 9500
De Acá!	\$ 5500
Tanqueray	\$ 7100
Beefeater 24	\$ 8500
Beefeater	\$ 7000

Tequila

José Cuervo Blanco	\$ 9500
José Cuervo Dorado	\$ 9500
Sombrero Negro	\$ 10000

Cognac

Hennessy VS	\$ 17700
--------------------	----------

Licores – Liqueurs

Amaretto Dissaronno	\$ 10200
Amarula	\$ 14300
Cointreau	\$ 13000
Drambuie	\$ 11000
Grand Marnier	\$ 19900
Limoncello	\$ 8500
Sambuca Vaccari / Luxardo	\$ 9800
Pacharan Laxoa	\$ 7600
Bailey's	\$ 6400



Bar El Aguila

Tragos - Cocktails

Dry Martini (Martini dry, Gin)	\$ 7700
Vodka Dry (Vodka, Martini dry)	\$ 7700
Pisco Sour (Pisco, limón, clara de huevo azúcar) <i>(Pisco, lemon, egg whites, sugar)</i>	\$ 6900
Negroni (cinzano, martini rosso, campari, gin)	\$ 8100
Margarita (tequila, limón, azúcar, cointreau) <i>(tequila, lemon, sugar, cointreau)</i>	\$ 8800
Vaina Chilena (jerez, oporto, cognac, yema de huevo, azúcar) <i>(sherry, port wine, cognac, yolk, sugar)</i>	\$ 6900
Caipirinha (cachaca, lima, azúcar, hielo) <i>(cachaca, lime, sugar, ice)</i>	\$ 8100
Daikiri (ron, fruta, limón) <i>(rhum, fruit, lemon)</i>	\$ 7700
Del Galciar (pisco, champaña, ananá, crema, blue curacao) <i>(pisco, champagne, pineapple, cream, blue curacao)</i>	\$ 7700
Mojito Cubano (ron, menta, limón, bitter Angostura opcional) <i>(rhum, mint, lemon, bitter Angostura optional)</i>	\$ 11100
Tequila Sunrise (tequila, jugo de naranja, granadina) (tequila, orange juice, grenadine)	\$ 8100
Amarula frozen (Amarula, helado de dulce de leche, crema) <i>(Bailey's, dulce de leche ice cream)</i>	\$ 10200
White Russian (vodka, Tía María, crema) <i>(vodka, Tía María, cream)</i>	\$ 8100
Kir Royal (champagne, licor de cassis) <i>(champagne, cassis liquor)</i>	\$ 6800