



Bar El Aguila

Para Comenzar - To begin

Tabla de Carnes Patagónicas Ahumadas y Quesos para 2 Personas 	\$ 36000
<i>Cold Meats and Cheese for Two People</i>	
Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula  	\$ 18500
<i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	
Tortilla de papas, jamón crudo y Quenelle de queso	\$ 15000
<i>Potato omelette, Raw ham and cheese</i>	

Ensaladas - Salads

Ensalada El Aguila –El Aguila Salad 	\$ 19000
Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Queso Marinado, Croutones y Hongos	
<i>Mixed Greens, Tomato Cherry, Marinated Cheese, Croutones and Mushrooms</i>	
Ensalada de Langostinos – Prawns Salad	\$ 21500
Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Escamas de Queso. Croutones y Langostinos Crocantes	
<i>Mixed Greens, Tomato Cherry, Cheese, Croutons and Prawns</i>	

Sopas / Soups

Sopa de Calabaza  	\$ 15000
<i>Pumpkin Soup</i>	

Menú Infantil / Children Menu

Bifecitos con puré de papas <i>Veal schnitzel with mashed potatoes</i>	\$ 18000
Cintas con Salsa Fileto o Crema <i>Noodles with Tomatoes sauce or cream</i>	\$ 17500

Valor del cubierto \$ 2000 por persona
Service charge \$ 2000 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> 	\$ 33000
Salmón Rosado, arroz con Yogurt Natural y Limón <i>Pink Salmon with Rice with Natural Yogurt and Lemon</i> 	\$ 38500
Milanesa de Cordero com Puré de Papas <i>Lamb Milanesa with Mashed Potatoes</i>	\$ 27000
Róbalo Patagónico, Papas rotas, Manteca y salsa de tomates / Grilled <i>Patagonian Blenny, whit broken Potatoes, Butter and tomatoes Sauce</i>	\$ 29000
Guiso de Lentejas <i>Lents' Stew</i>	\$ 24000
Pechuga Rellena con Crema de Almendras  <i>Chicken Stuffed with Almonds Cream</i>	\$ 27000

Pastas - Pastas

Agnolotis de Pollo con Crema de Brócoli, Pollo, Setas, Cebolla y Morrón – Agnolotis of Chicken With Broccoli cream and Mushroom	\$ 27000
Sorrentinos de Salmón, Crema Ácida y Frutos Secos <i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	\$ 29000
Canelones de Espinaca y Ricota con Salsa de Tomates y Salsa Blanca Gratinado - Spinach and Ricotta Cannellóni With Tomato Sauce and Cheese Gratin 	\$ 23500

Sandwich - Sandwich

Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Panceta) <i>Bread, Braised meat, Sliced Cheese, Tomato, bacom and lettuce</i>	\$ 20000
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>	\$ 20500

Pizzas Individuales - Individual Pizzas

Pizza de Mozzarella, Mozzarella ,Sallsa de Tomate y Olivas 	\$ 14500
<i>Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce and Olives</i>	
Pizza de Vegetales – Mozzarella, Tomates y vegetales 	\$ 16000
<i>Mozzarella Cheese, grilled Vegetables, Tomatoes Sauce</i>	
Pizza Pesto de Rúcula – Jamón Crudo, Salsa de Tomates, Mozarella, Pesto Rúcula	\$ 15500
<i>Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce, Arugula pesto and Olives</i>	

Valor del cubierto \$ 2000 por persona

Service charge \$ 2000 per person



Bar El Aguila

Los dulces – *Desserts*

Devil's Cake	Torta de Chocolate Rellena con Crema de Chocolate	\$ 14000
	<i>Devil's Cake. Chocolate Cake Filled with Chocolate Cream</i>	
Nuestro Tiramisú	<i>Our Tiramisu</i>	\$ 13500
Flan de Dulce de Leche	<i>Dulce de leche flan</i>	\$ 12500
Ensalada de Frutas	<i>Fruit Salad</i>  	\$ 12000
Cheese Cake de dulce de Leche	<i>Dulce de leche Cheese Cake</i>	\$ 12500
	<i>Dulce de leche Cheese Cake</i>	
Helados	<i>Ice creams</i>	\$ 13000
Vainilla	Frutilla – Chocolate – Calafate – Dulce de Leche	
Limon	Crema Americana	
	 Amigables Para Celiacos / <i>Celiac Friendly</i>	
	 Vegetarianos / <i>Vegetarians</i>	

Hora del té - *Tea Time*

Tostadas con queso y dulce/	<i>Bread Toast, cream cheese and Jelli</i>	\$ 7500
Tostado de Jamon y queso	<i>Ham and Cheese Toastie</i>	\$ 7500
Medialunas	<i>Croissant</i>	\$ 2000
Mini Tartas	<i>Sweet mini pie</i>	\$ 7000

Cafetería - *Coffees*

Café	<i>Coffee</i>	\$ 4900
Café doble	<i>Double Coffee</i>	\$ 5700
Café con crema	<i>Coffee with cream</i>	\$ 5200
Café americano	<i>Coffee in glass mug</i>	\$ 5200
Capuchino	<i>Capuccino</i>	\$ 6700
Té	<i>Tea</i>	\$ 4900
Té con leche	<i>Tea with milk</i>	\$ 5200
Chocolate caliente	<i>Hot chocolate</i>	\$ 6900

Bebidas – *Beverages*

Cerveza Stella Artois	\$ 6800
Cerveza Corona	\$ 7200
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 4500
Jugo Natural de Naranja / <i>Orange juice</i>	\$ 7800
Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 4800
Licados / <i>Shakes</i>	\$ 8000



Bar El Aguila

Vinos Blancos - White Wines

Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$ 65000
Zuccardi Q Chardonnay	\$ 49000
Alamos Chardonnay	\$ 24000
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 22500

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Malma Reserva de Familia Chardonnay	\$ 27500
Fin del Mundo Reserva Chardonnay	\$ 27500
Newen, Sauvignon Blanc	\$ 19500

Cosechas Tardias Dulces

Santa Julia Chenin Dulce	\$ 18500
--------------------------	----------

Vinos Rosados / Rose Wines

Conclave Reserva, Cabernet Rose	\$ 33500
Santa Julia Rosado	\$ 17500

Vinos Tintos - Red Wines

Angelica Zapata Malbec Alta	\$ 93500
Q by Zuccardi Tempranillo	\$ 88000
Zuccardi Serie A. Malbec	\$ 32500
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 27500
Alamos Selección, Malbec	\$ 24500
Altos del Plata, Malbec	\$ 16500
Familia Gascón Malbec	\$ 18500

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Barda, Pinot Noir	\$ 116000
Fin del Mundo Special Blend	\$ 109000
Fin del Mundo Reserva Malbec	\$ 28000
Newen, Malbec	\$ 19500

Vinos Espumantes – Sparkling Wines

Barón B Extra Brut	\$ 41000
Chandon Extra Brut	\$ 22000
Chandon 187 ML	\$ 8500

Champagnes

Dom Pérignon	\$ 1950000
Moët & Chandon	\$ 290000



Bar El Aguila

Whisky Bourbon

Jim Beam Black	\$ 12300
Jim Beam White	\$ 8500
Jack Daniel's	\$ 14100
Jack Daniel's Honney	\$ 14500

Single Malt

The Macallan 12	\$ 53400
-----------------	----------

Scotch Blend

J. Walker Blue Label	\$ 99000
The Famous Grouse	\$ 11800
Chivas Regal	\$ 12200
J. Walker Black Label	\$ 15300
J. Walker Red Label	\$ 9700
J&B Rare	\$ 9600
Ballantines	\$ 9800

Vodka

Grey Goose	\$ 29400
Absolut	\$ 8700

Pisco

Mistral	\$ 9600
---------	---------

Orujo

Martín Códax Tostado	\$ 19900
Martín Códax	\$ 19900

Gin

Hendrick's	\$ 14800
Bombay Sapphire	\$ 10500
De Acá!	\$ 7500
Tanqueray	\$ 8700
Beefeater 24	\$ 10500
Beefeater	\$ 8500

Tequila

José Cuervo Blanco	\$ 10500
José Cuervo Dorado	\$ 10500
Sombrero Negro	\$ 12000

Cognac

Hennessy VS	\$ 19700
-------------	----------

Licores – Liqueurs

Amaretto Dissaronno	\$ 12200
Amarula	\$ 16300
Cointreau	\$ 14500
Drambuie	\$ 13000
Grand Marnier	\$ 21900
Limoncello	\$ 9900
Sambuca Vaccari / Luxardo	\$ 11000
Pacharan Laxoa	\$ 9900
Bailey's	\$ 8400



Bar El Aguila

Tragos - Cocktails

Dry Martini (Martini dry, Gin)	\$ 10400
Vodka Dry (Vodka, Martini dry)	\$ 10100
Pisco Sour (Pisco, limón, clara de huevo azúcar) <i>(Pisco, lemon, egg whites, sugar)</i>	\$ 9800
Negroni (cinzano, martini rosso, campari, gin)	\$ 10500
Margarita (tequila, limón, azúcar, cointreau) <i>(tequila, lemon, sugar, cointreau)</i>	\$ 10200
Vaina Chilena (jerez, oporto, cognac, yema de huevo, azúcar) <i>(sherry, port wine, cognac, yolk, sugar)</i>	\$ 9800
Caipirinha (cachaca, lima, azúcar, hielo) <i>(cachaca, lime, sugar, ice)</i>	\$ 9900
Daikiri (ron, fruta, limón) <i>(rhum, fruit, lemon)</i>	\$ 10200
Del Galciar (pisco, champaña, ananá, crema, blue curacao) <i>(pisco, champagne, pineapple, cream, blue curacao)</i>	\$ 9800
Mojito Cubano (ron, menta, limón, bitter Angostura opcional) <i>(rhum, mint, lemon, bitter Angostura optional)</i>	\$ 12000
Tequila Sunrise (tequila, jugo de naranja, granadina) (tequila, orange juice, grenadine)	\$ 10200
Amarula frozen (Amarula, helado de dulce de leche, crema) <i>(Bailey's, dulce de leche ice cream)</i>	\$ 12000
White Russian (vodka, Tía María, crema) <i>(vodka, Tía María, cream)</i>	\$ 10000
Kir Royal (champagne, licor de cassis) <i>(champagne, cassis liquor)</i>	\$ 9800