







Bar El Aguila

## ***Para Comenzar - To begin***

<b>Tabla de Carnes Patagónicas Ahumadas y Quesos para 2 Personas</b> 	\$ 43.000
<i>Cold Meats and Cheese for Two People</i>	
<b>Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula</b>  	\$ 23.000
<i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	
<b>Tortilla de papas, jamón crudo y Quenelle de queso</b>	\$ 19.000
<i>Potato omelette, Raw ham and cheese</i>	

## ***Ensaladas - Salads***

<b>Ensalada El Aguila –El Aguila Salad</b> 	\$ 24.000
Mix de Hojas Verdes, Tomate Cherry, Queso Marinado, Croutones y Hongos	
<i>Mixed Greens, Tomato Cherry, Marinated Cheese, Croutones and Mushrooms</i>	
<b>Ensalada de Langostinos – Prawns Salad</b>	\$ 26.500
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***

<b>Sopa de Calabaza</b>  	\$ 20.000
<i>Pumpkin Soup</i>	

## ***Menú Infantil / Children Menu***

<b>Bifecitos con puré de papas</b> <i>Veal schnitzel with mashed potatoes</i>	\$ 21.000
<b>Cintas con Salsa Fileto o Crema</b> <i>Noodles with Tomatoes sauce or cream</i>	\$ 20.000

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
*Service charge \$ 2000 per person*



Bar El Aguila

## **Principales – Main Courses**

<b>Bife de Chorizo Sous Vide, Vegetales Asados y Salsa Romesco</b>	\$ 39.000
<i>Braised File Steak with Roasted Vegetables Potatoes and Romesco</i> (X)	
<b>Salmón Rosado, arroz con Yogurt Natural y Limón</b>	\$ 45.500
<i>Pink Salmon with Rice with Natural Yogurt and Lemon</i> (X)	
<b>Milanesa de Cordero com Puré de Papas</b>	\$ 32.500
<i>Lamb Milanesa with Mashed Potatoes</i>	
<b>Róbalo Patagónico, Papas rotas, Manteca y salsa de tomates / Grilled</b>	\$ 37.000
<i>Patagonian Blenny, whit broken Potatoes, Butter and tomatoes Sauce</i>	
<b>Guiso de Lentejas</b>	\$ 28.000
<i>Lents' Stew</i>	
<b>Pechuga Rellena con Crema de Almendras</b> (X)	\$ 34.500
<i>Chicken Stuffed with Almonds Cream</i>	

## **Pastas - Pastas**

<b>Agnolotis de Pollo con Crema de Brócoli, Pollo, Setas, Cebolla y Morrón – Agnolotis of Chicken With Broccoli cream and Mushroom</b>	\$ 31.000
<b>Sorrentinos de Salmón, Crema Ácida y Frutos Secos</b>	\$ 34.000
<i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	
<b>Canelones de Espinaca y Ricota con Salsa de Tomates y Salsa Blanca Gratinado - Spinach and Ricotta Cannellóni With Tomato Sauce and Cheese Gratin</b> (V)	\$ 28.000

## **Sandwich - Sandwich**

<b>Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Panceta)</b>	\$ 25.000
<i>Bread, Braised meat, Sliced Cheese, Tomato, bacom and lettuce</i>	
<b>Pulled de Bondiola (Pan / Bondiola Braseada / queso / Cebolla Caramelizada / Tomate Secos)</b>	\$ 25.000
<i>Bread, Pork Bondiola, Caramelized Onion, Sliced Cheese, Dried Tomato and Bell Peppers</i>	

## **Pizzas Individuales - Individual Pizzas**

<b>Pizza de Mozzarella, Mozzarella ,Sallsa de Tomate y Olivas</b> (V)	\$ 18.000
<i>Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce and Olives</i>	
<b>Pizza de Vegetales – Mozzarella, Tomates y vegetales</b> (V)	\$ 19.000
<i>Mozzarella Cheese, grilled Vegetables, Tomatoes Sauce</i>	
<b>Pizza Pesto de Rúcula – Jamón Crudo, Salsa de Tomates, Mozzarella, Pesto Rúcula</b>	\$ 19.500
<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*

<b>Devil's Cake</b> Torta de Chocolate Rellena con Crema de Chocolate <i>Devil's Cake. Chocolate Cake Filled with Chocolate Cream</i>	\$ 16.000
<b>Nuestro Tiramisú</b> – <i>Our Tiramisu</i>	\$ 16.500
<b>Flan de Dulce de Leche</b> – <i>Dulce de leche flan</i>	\$ 15.500
<b>Ensalada de Frutas</b> – <i>Fruit Salad</i>  	\$ 16.000
<b>Cheese Cake de dulce de Leche</b> – <i>Dulce de leche Cheese Cake</i> <i>Dulce de leche Cheese Cake</i>	\$ 15.500
<b>Helados</b> – <i>Ice creams</i>	\$ 17.000
<b>Vainilla</b> – <b>Frutilla</b> – <b>Chocolate</b> – <b>Calafate</b> – <b>Dulce de Leche</b> <b>Limon</b> – <b>Crema Americana</b>	
 <b>Amigables Para Celíacos</b> / <i>Celiac Friendly</i>	
 <b>Vegetarianos</b> / <i>Vegetarians</i>	

## Hora del té - *Tea Time*

<b>Tostadas con queso y dulce</b> / <i>Bread Toast, cream cheese and Jelli</i>	\$ 8.500
<b>Tostado de Jamon y queso</b> / <i>Ham and Cheese Toastie</i>	\$ 8.500
<b>Medialunas</b> / <i>Croissant</i>	\$ 2.200
<b>Mini Tartas</b> / <i>Sweet mini pie</i>	\$ 7.500

## Cafetería - *Coffees*

<b>Café</b> / <i>Coffee</i>	\$ 5.200
<b>Café doble</b> / <i>Double Coffee</i>	\$ 6.000
<b>Café con crema</b> / <i>Coffee with cream</i>	\$ 5.800
<b>Café americano</b> / <i>Coffee in glass mug</i>	\$ 5.500
<b>Capuchino</b> / <i>Capuccino</i>	\$ 7.200
<b>Té</b> / <i>Tea</i>	\$ 5.200
<b>Té con leche</b> / <i>Tea with milk</i>	\$ 5.500
<b>Chocolate caliente</b> / <i>Hot chocolate</i>	\$ 7.300

## Bebidas – *Beverages*

<b>Cerveza Stella Artois</b>	\$ 7.200
<b>Cerveza Corona</b>	\$ 7.500
<b>Gaseosas</b> / <i>Soft drinks</i>	\$ 5.000
<b>Jugo Natural de Naranja</b> / <i>Orange juice</i>	\$ 9.000
<b>Agua mineral</b> / <i>Mineral water</i>	\$ 5.500
<b>Licados</b> / <i>Shakes</i>	\$ 9.500



*Bar El Aguila*

## **Vinos Blancos - White Wines**

Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$ 72.000
Zuccardi Q Chardonnay	\$ 54.000
Alamos Chardonnay	\$ 27.000
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 25.000

## **Vinos Patagónicos – Patagonian Wines**

Malma Reserva de Familia Chardonnay	\$ 36.500
Fin del Mundo Reserva Chardonnay	\$ 30.500
Newen, Sauvignon Blanc	\$ 22.000

## **Cosechas Tardias Dulces**

Santa Julia Chenin Dulce	\$ 20.000
--------------------------	-----------

## **Vinos Rosados / Rose Wines**

Carmela Benegas, Cabernet Franc Rose	\$ 33.500
Santa Julia Rosado	\$ 20.000

## **Vinos Tintos - Red Wines**

Angelica Zapata Malbec Alta	\$ 103.000
Q by Zuccardi Tempranillo	\$ 96.000
Zuccardi Serie A. Malbec	\$ 36.000
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 30.500
Alamos Selección, Malbec	\$ 27.000
Altos del Plata, Malbec	\$ 20.000
Familia Gascón Malbec	\$ 20.500

## **Vinos Patagónicos – Patagonian Wines**

Barda, Pinot Noir	\$ 128.000
Fin del Mundo Special Blend	\$ 120.000
Fin del Mundo Reserva Malbec	\$ 31.000
Newen, Malbec	\$ 21.500

## **Vinos Espumantes – Sparkling Wines**

Barón B Extra Brut	\$ 45.000
Chandon Extra Brut	\$ 25.000
Chandon 187 ML	\$ 10.000

## **Champagnes**

Dom Pérignon	\$1.950.000
Moët & Chandon	\$ 320.000



*Bar El Aguila*

## **Whisky Bourbon**

<b>Jim Beam Black</b>	\$ 12.300
<b>Jim Beam White</b>	\$ 8.500
<b>Jack Daniel's</b>	\$ 14.100
<b>Jack Daniel's Honney</b>	\$ 14.500

## **Single Malt**

<b>The Macallan 12</b>	\$ 53.400
------------------------	-----------

## **Scotch Blend**

<b>J. Walker Blue Label</b>	\$ 99.000
<b>The Famous Grouse</b>	\$ 11.800
<b>Chivas Regal</b>	\$ 12.200
<b>J. Walker Black Label</b>	\$ 15.300
<b>J. Walker Red Label</b>	\$ 9.700
<b>J&amp;B Rare</b>	\$ 9.600
<b>Ballantines</b>	\$ 9.800

## **Vodka**

<b>Grey Goose</b>	\$ 29.400
<b>Absolut</b>	\$ 8.700

## **Pisco**

<b>Mistral</b>	\$ 9.600
----------------	----------

## **Orujo**

<b>Martín Códax Tostado</b>	\$ 19.900
<b>Martín Códax</b>	\$ 19.900

## **Gin**

<b>Hendrick's</b>	\$ 14.800
<b>Bombay Sapphire</b>	\$ 10.500
<b>De Acá!</b>	\$ 7.500
<b>Tanqueray</b>	\$ 8.700
<b>Beefeater 24</b>	\$ 10.500
<b>Beefeater</b>	\$ 8.500

## **Tequila**

<b>José Cuervo Blanco</b>	\$ 10.500
<b>José Cuervo Dorado</b>	\$ 10.500
<b>Sombrero Negro</b>	\$ 12.000

## **Cognac**

<b>Hennessy VS</b>	\$ 19.700
--------------------	-----------

## **Licores – Liqueurs**

<b>Amaretto Dissaronno</b>	\$ 12.200
<b>Amarula</b>	\$ 16.300
<b>Cointreau</b>	\$ 14.500
<b>Drambuie</b>	\$ 13.000
<b>Grand Marnier</b>	\$ 21.900
<b>Limoncello</b>	\$ 9.900
<b>Sambuca Vaccari / Luxardo</b>	\$ 11.000
<b>Pacharan Laxoa</b>	\$ 9.900
<b>Bailey's</b>	\$ 8.400



Bar El Aguila

## Tragos - Cocktails

<b>Dry Martini</b> (Martini dry, Gin)	\$ 10.400
<b>Vodka Dry</b> (Vodka, Martini dry)	\$ 10.100
<b>Pisco Sour</b> (Pisco, limón, clara de huevo azúcar) <i>(Pisco, lemon, egg whites, sugar)</i>	\$ 9.800
<b>Negroni</b> (cinzano, martini rosso, campari, gin)	\$ 10.500
<b>Margarita</b> (tequila, limón, azúcar, cointreau) <i>(tequila, lemon, sugar, cointreau)</i>	\$ 10.200
<b>Vaina Chilena</b> (jerez, oporto, cognac, yema de huevo, azúcar) <i>(sherry, port wine, cognac, yolk, sugar)</i>	\$ 9.800
<b>Caipirinha</b> (cachaca, lima, azúcar, hielo) <i>(cachaca, lime, sugar, ice)</i>	\$ 9.900
<b>Daikiri</b> (ron, fruta, limón) <i>(rhum, fruit, lemon)</i>	\$ 10.200
<b>Del Galciar</b> (pisco, champaña, ananá, crema, blue curacao) <i>(pisco, champagne, pineapple, cream, blue curacao)</i>	\$ 9.800
<b>Mojito Cubano</b> (ron, menta, limón, bitter Angostura opcional) <i>(rhum, mint, lemon, bitter Angostura optional)</i>	\$ 12.000
<b>Tequila Sunrise</b> (tequila, jugo de naranja, granadina) (tequila, orange juice, grenadine)	\$ 10.200
<b>Amarula frozen</b> (Amarula, helado de dulce de leche, crema) <i>(Bailey's, dulce de leche ice cream)</i>	\$ 12.000
<b>White Russian</b> (vodka, Tía María, crema) <i>(vodka, Tía María, cream)</i>	\$ 10.000
<b>Kir Royal</b> (champagne, licor de cassis) <i>(champagne, cassis liquor)</i>	\$ 9.800