



Bar El Aguila

Para Comenzar - To begin

Tabla de Carnes Patagónicas Ahumadas y Quesos para 2 Personas 	\$ 46.000
<i>Cold Meats and Cheese for Two People</i>	
Provoleta, Mix de Verdes, Cherrys y Pesto de Rúcula  	\$ 26.000
<i>Grilled Provolone cheese, Mixed greens and Arugula Pesto</i>	
Tortilla de papas, jamón crudo y Quenelle de queso	\$ 21.000
<i>Potato omelette, Raw ham and cheese</i>	

Ensaladas - Salads

Ensalada El Aguila –El Aguila Salad 	\$ 26.500
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	\$ 29.500
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

Sopa de Calabaza  	\$ 22.000
<i>Pumpkin Soup</i>	

Menú Infantil / Children Menu

Bifecitos con puré de papas <i>Veal schnitzel with mashed potatoes</i>	\$ 23.000
Cintas con Salsa Fileto o Crema <i>Noodles with Tomatoes sauce or cream</i>	\$ 22.000

Valor del cubierto \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 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> 	\$ 43.000
Salmón Rosado, arroz con Yogurt Natural y Limón <i>Pink Salmon with Rice with Natural Yogurt and Lemon</i> 	\$ 49.500
Milanesa de Cordero com Puré de Papas <i>Lamb Milanesa with Mashed Potatoes</i>	\$ 36.000
Róbalo Patagónico, Papas rotas, Manteca y salsa de tomates / Grilled <i>Patagonian Blenny, whit broken Potatoes, Butter and tomatoes Sauce</i>	\$ 40.000
Guiso de Lentejas <i>Lents' Stew</i>	\$ 31.000
Pechuga Rellena con Crema de Almendras  <i>Chicken Stuffed with Almonds Cream</i>	\$ 38.000

Pastas - Pastas

Agnolotis de Pollo con Crema de Brócoli, Pollo, Setas, Cebolla y Morrón – Agnolotis of Chicken With Broccoli cream and Mushroom	\$ 34.000
Sorrentinos de Salmón, Crema Ácida y Frutos Secos <i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	\$ 37.500
Canelones de Espinaca y Ricota con Salsa de Tomates y Salsa Blanca Gratinado - Spinach and Ricotta Cannellóni With Tomato Sauce and Cheese Gratin 	\$ 31.000

Sandwich - Sandwich

Pulled de Carne (Pan / Carne Braseada / queso / lechuga / Tomate / Panceta) <i>Bread, Braised meat, Sliced Cheese, Tomato, bacom and lettuce</i>	\$ 27.500
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>	\$ 27.500

Pizzas Individuales - Individual Pizzas

Pizza de Mozzarella, Mozzarella ,Salsa de Tomate y Olivas 	\$ 20.000
Pizza de Vegetales – Mozzarella, Tomates y vegetales 	\$ 21.000
Pizza Pesto de Rúcula – Jamón Crudo, Salsa de Tomates, Mozzarella, Pesto Rúcula <i>Mozzarella Cheese, Tomatoes Sauce, Arugula pesto and Olives</i>	\$ 22.000

Valor del cubierto \$ 2500 por persona

Service charge \$ 2500 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>	\$ 18.000
Nuestro Tiramisú – <i>Our Tiramisu</i>	\$ 18.000
Flan de Dulce de Leche – <i>Dulce de leche flan</i>	\$ 17.000
Ensalada de Frutas – <i>Fruit Salad</i>  	\$ 17.500
Cheese Cake de dulce de Leche – <i>Dulce de leche Cheese Cake</i> <i>Dulce de leche Cheese Cake</i>	\$ 17.000
Helados – <i>Ice creams</i>	\$ 19.000
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>	\$ 9.500
Tostado de Jamon y queso / <i>Ham and Cheese Toastie</i>	\$ 9.500
Medialunas / <i>Croissant</i>	\$ 3.000
Mini Tartas / <i>Sweet mini pie</i>	\$ 9.500

Cafetería - *Coffees*

Café / <i>Coffee</i>	\$ 6.000
Café doble / <i>Double Coffee</i>	\$ 6.500
Café con crema / <i>Coffee with cream</i>	\$ 6.500
Café americano / <i>Coffee in glass mug</i>	\$ 6.500
Capuchino / <i>Capuccino</i>	\$ 8.000
Té / <i>Tea</i>	\$ 6.000
Té con leche / <i>Tea with milk</i>	\$ 6.500
Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$ 8.500

Bebidas – *Beverages*

Cerveza Stella Artois	\$ 8.500
Cerveza Corona	\$ 9.000
Gaseosas / <i>Soft drinks</i>	\$ 6.000
Jugo Natural de Naranja / <i>Orange juice</i>	\$ 10.000
Agua mineral / <i>Mineral water</i>	\$ 6.500
Licuos / <i>Shakes</i>	\$ 10.500



Bar El Aguila

Vinos Blancos - White Wines

Angelica Zapata Chardonnay Alta	\$ 79.000
Zuccardi Q Chardonnay	\$ 59.000
Alamos Chardonnay	\$ 30.000
Alambrado Sauvignon Blanc	\$ 27.500

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Malma Reserva de Familia Chardonnay	\$ 40.000
Fin del Mundo Reserva Chardonnay	\$ 33.500
Newen, Sauvignon Blanc	\$ 24.000

Cosechas Tardias Dulces

Santa Julia Chenin Dulce	\$ 23.000
--------------------------	-----------

Vinos Rosados / Rose Wines

Carmela Benegas, Cabernet Franc Rose	\$ 37.000
Santa Julia Rosado	\$ 22.000

Vinos Tintos - Red Wines

Angelica Zapata Malbec Alta	\$ 113.000
Q by Zuccardi Tempranillo	\$ 105.000
Zuccardi Serie A. Malbec	\$ 39.500
Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 34.000
Alamos Selección, Malbec	\$ 30.000
Altos del Plata, Malbec	\$ 22.000
Familia Gascón Malbec	\$ 22.500

Vinos Patagónicos – Patagonian Wines

Barda, Pinot Noir	\$ 140.000
Fin del Mundo Special Blend	\$ 132.000
Fin del Mundo Reserva Malbec	\$ 34.000
Newen, Malbec	\$ 23.500

Vinos Espumantes – Sparkling Wines

Barón B Extra Brut	\$ 49.500
Chandon Extra Brut	\$ 28.000
Chandon 187 ML	\$ 12.000

Champagnes

Dom Pérignon	\$2.100.000
Moët & Chandon	\$ 352.000



Bar El Aguila

Whisky Bourbon

Jim Beam Black	\$ 13.500
Jim Beam White	\$ 9.500
Jack Daniel's	\$ 15.500
Jack Daniel's Honney	\$ 15.500

Single Malt

The Macallan 12	\$ 58.000
-----------------	-----------

Scotch Blend

J. Walker Blue Label	\$ 108.000
The Famous Grouse	\$ 13.000
Chivas Regal	\$ 13.500
J. Walker Black Label	\$ 17.000
J. Walker Red Label	\$ 10.000
J&B Rare	\$ 10.500
Ballantines	\$ 10.000

Vodka

Grey Goose	\$ 31.000
Absolut	\$ 9.500

Pisco

Mistral	\$ 10.500
---------	-----------

Orujo

Martín Códax Tostado	\$ 21.000
Martín Códax	\$ 21.000

Gin

Hendrick's	\$ 16.500
Bombay Sapphire	\$ 11.500
De Acá!	\$ 8.500
Tanqueray	\$ 10.000
Beefeater 24	\$ 11.500
Beefeater	\$ 9.500

Tequila

José Cuervo Blanco	\$ 11.500
José Cuervo Dorado	\$ 11.500
Sombrero Negro	\$ 13.500

Cognac

Hennessy VS	\$ 21.700
-------------	-----------

Licores – Liqueurs

Amaretto Dissaronno	\$ 13.500
Amarula	\$ 14.000
Cointreau	\$ 16.000
Drambuie	\$ 14.500
Grand Marnier	\$ 21.900
Limoncello	\$ 10.900
Sambuca Vaccari / Luxardo	\$ 12.000
Pacharan Laxoa	\$ 10.500
Bailey's	\$ 10.500



Bar El Aguila

Tragos - Cocktails

Dry Martini (Martini dry, Gin)	\$ 11.500
Vodka Dry (Vodka, Martini dry)	\$ 11.500
Pisco Sour (Pisco, limón, clara de huevo azúcar) <i>(Pisco, lemon, egg whites, sugar)</i>	\$ 11.000
Negroni (cinzano, martini rosso, campari, gin)	\$ 11.500
Margarita (tequila, limón, azúcar, cointreau) <i>(tequila, lemon, sugar, cointreau)</i>	\$ 11.000
Vaina Chilena (jerez, oporto, cognac, yema de huevo, azúcar) <i>(sherry, port wine, cognac, yolk, sugar)</i>	\$ 10.400
Caipirinha (cachaca, lima, azúcar, hielo) <i>(cachaca, lime, sugar, ice)</i>	\$ 11.000
Daikiri (ron, fruta, limón) <i>(rhum, fruit, lemon)</i>	\$ 10.200
Del Galciar (pisco, champaña, ananá, crema, blue curacao) <i>(pisco, champagne, pineapple, cream, blue curacao)</i>	\$ 11.000
Mojito Cubano (ron, menta, limón, bitter Angostura opcional) <i>(rhum, mint, lemon, bitter Angostura optional)</i>	\$ 13.500
Tequila Sunrise (tequila, jugo de naranja, granadina) (tequila, orange juice, grenadine)	\$ 11.300
Amarula frozen (Amarula, helado de dulce de leche, crema) <i>(Bailey's, dulce de leche ice cream)</i>	\$ 13.200
White Russian (vodka, Tía María, crema) <i>(vodka, Tía María, cream)</i>	\$ 11.000
Kir Royal (champagne, licor de cassis) <i>(champagne, cassis liquor)</i>	\$ 10.500