



TRAGOS

- El Gran Paraíso -

COCTELERÍA DE AUTOR

Caminito 11.000

Ron dorado, almibar especiado, limón, jugo de ananá y Gibson New Orleans

La Boca 11.000

Gin Sur, Lunfa Bitter, solución cítrica de anís, pomelo y té especiado

El Gran Paraíso 11.000

Whisky escocés, naranja, maracuyá, almibar, manzana verde y Gibson Apple Pie

El Turista 11.000

Vodka, frutos rojos, limpon, almibar de pimienta rosa, naranja y Gibson Floral

SPRITZ DE LA CASA

Amargo 10.000

Aperol, pomelo, Cinzano Pro Spritz y Bitter Prohibition

Argento 10.000

Gin Sur, Lunfa Rosado, grapa Carajo! y espumante dulce

Naranja en Flor 10.000

Aperol, naranja, miel, Cinzano Pro Spritz y Bitter Orange

El Puerto 10.000

Aperol, Lunfa Rosado, almibar especiado, ananá y Cinzano Pro Spritz

TÓNICOS DE ESTACIÓN

Primaveral 10.000

Gin Sur, maracuyá, miel, tónica y Gibson Passion Fruit

Conventillo 10.000

Gin Sur, frutos rojos, pomelo, almibar de pimienta rosa, naranja y tónica

Porteño 10.000

Gin Sur, Lunfa Rosso, almibar cítrico y tónica

Barrio Chino 10.000

Gin Sur, Lunfa Rosso, almibar cítrico, Hisperidina y tónica

CLÁSICOS DEL BARRIO

Negroni Clásico 10.500

Gin Sur, Campari y Cinzano Rosso

Negroni Argento 9.500

Gin Sur, Lunfa Bitter y Lunfa Rosso

Ferroviano 9.000

Fernet Branca, Cinzano Rosso y soda

El Cordobés “Fernet Cola” 9.000

Fernet Branca y Coca Cola

Pisco Sour 10.500

Pisco, jugo de limón, almibar y albúmina

Gin Tonic 9.000

Gin Sur y tónica

Cynar 70 Julep 9.000

Cynar 70, almibar, jugo de limón y jugo de pomelo

Old Fashioned 9.000

Bourbon, Angostura y azúcar

Caipi 10.000

Vodka, jugo de limón, almibar y lima

Penicilin 9.000

Whisky escocés, jugo de limón, miel y jengibre

Vermut con soda/tónica 9.000

Vermut a elección con soda o tónica

Cuba libre 9.000

Ron dorado, Coca Cola y limón

Aperol Spritz 9.000

Aperol, Cinzano Pro Spritz y soda

Campari 9.000

Campari y jugo de naranja

Por medida (60 ml) / By the pour (60 ml)

WHISKY

Ballantines	9.000
Chivas 12 años	12.000
JW Black Label	13.500
JW Red Label	10.000
Jim Beam White	10.000
Jameson	11.000
Jack Daniels	12.500
Jack Daniels Honey	11.000

VERMUT

Lunfa Rosso	4.000
Lunfa Rosado	4.000

Lunfa Verbena	4.000
Cinzano Rosso/Bianco	4.500
Antica fórmula	8.000
Fernet Branca	4.500
Cynar	5.000
Campari	5.000

GIN

Sur London Dry	5.000
Bombay	9.000
Beefeter London Dry	6.500
Bulldog London Dry	7.000

VINOS

POR COPA

Espumante <i>Sparkling Wine</i> Brute Nature	8.500
---	-------

Vino Blanco <i>White Wine</i> Torrontés	8.300
Chardonnay	8.500

Vino Tinto <i>Red Wine</i> Pinot Noir	8.500
Cabernet Franc	8.500
Cabernet Sauvignon	8.000
Malbec	8.000
Red Blend	9.000

Vino Dulce <i>Sweet Wine</i> Torrontés dulce	9.000
---	-------

Sugerencia del día <i>Suggestion glass of the day</i>	8.500
---	-------

DEGUSTACIONES

Un momento para disfrutar aromas, sabores y conectar con los sentidos. Cada opción consta de tres vinos únicos, servidos en copas Afnor de degustación y elegidos por nuestro Sommelier.

WINE TASTING

A moment to enjoy aromas, flavors, and connect with your senses. Each option features three unique wines, selected by our Sommelier and served in Afnor tasting glasses.

Pasión Porteña Pinot Noir / Cabernet Franc / Malbec	16.000
---	--------

Alma del Plata Extra Brut / Torrontés / Chardonnay	16.000
--	--------

Tradición de Caminito Torrontés / Pinot Noir / Malbec	15.000
---	--------

Corazón de La Boca Malbec / Cabernet Sauvignon / Red Blend	16.000
--	--------

FORTIFICADOS

Oporto	7.500
Jerez	6.500