



Gracias por elegirnos para darte un gustito

Te dejamos una pequeña guía para disfrutar mejor nuestra selección de vinos.



Observa la superficie del vino, si es brillante u opaca, su color y si es limpio o transparente, sujetando la copa por el pie para no calentarla.

Aprecia el aroma, primero sin agitar y luego activando sus componentes aromáticos.



Toma un pequeño sorbo y déjalo pasar por tu lengua. Con el vino en la boca, aspira un poco de aire y suelta. Esto permitirá apreciar mejor los aromas.



Finalmente traga el vino y los aromas y sensaciones persitirán en la boca una vez ingerido.

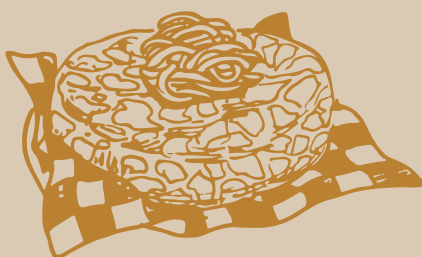
Guía de varietales

Tinto	CR	Criolla	Blanco	CH	Chardonnay
Tinto	P	Pinot Noir	Blanco	SB	Sauvignon Blanc
Tinto	CF	Cabernet Franc	Blanco	R	Riesling
Tinto	CS	Cabernet sauvignon	Blanco	VDN	Viognier
Tinto	SY	Syrah	Blanco	BBC	Blanc de Blanc
Tinto	BLEND	Blend	Espumante	ESP.BN	Brut Nature
Tinto	MB	Malbec	Espumante	ESP.B	Brut
Tinto	M.ORG	Malbec Organico	Vino dulce	VDN	
Tinto	BON	Bonarda	natural		
Tinto	TA	Tannat	Rosado	ROS	
Tinto	PV	Petit Verdot			
Tinto	NB	Nebiololo			
Tinto	TFORT	Tinto Fortificado			

Nuestras Conservas

Va perfecto con

Quesos macerados	TINTOS CUERPO MEDIO	\$640
Dúo de aceitunas	ROS	\$450
Jamón crudo macerado	ROS	\$710
Conservas de la casa	TINTOS CUERPO MEDIO	\$630



Tapeo

papas sweet chili	ros y bcos(ch/sb/r/v)	\$490
con nuestra salsa sweet chili		
papas bravas	ros y bcos(ch/sb/r/v)	\$830
acompañadas de Alioli y salsa brava		
fritella de pesca blanca	ros y bcos(ch/sb/r/v)	\$460
acompañada de salsa acevichada		
fritella de espinaca	ros y bcos(ch/sb/r/v)	\$420
acompañada de salsa acevichada		
cazuela de chorizo	cf-cs-blend	\$810
al vino blanco y pimientos confitados		
Tortilla de papas	p-cr-m	\$820
clásica con rúcula y alioli		
hummus	p-cr-m-bon	\$470
con focaccia y cherry asados		
provoleta	mb-cf-bon	\$930
clásica con cebolla caramelizada		
provoleta rellena	cf-cs-m-blend	\$980
con vegetales asados		
pollo crispy	cf-cs-bcos-blend-sy	\$750
rebozados en cereales acompañados con barbacoa		
empanada de bondiola braseada	cf-cs-bcos-blend-sy	\$460
acompañada con salsa tumaca		
empanada de osobuco braseado al malbec	cf-cs-bcos-blend-sy	\$460
acompañada con salsa tumaca		
empanada 4 quesos, cherry confitados y almendras	p-ros	\$420
acompañada con salsa tumaca		



Va perfecto
con

Pinchos (sobre base de baguette)

de mollejas al malbec	tintos ligeros (p-cr)	\$780
con crema de champignones frescos		
de pate de osobuco braseado	mb.org	\$570
con chutney de mango		
de albondigas rancheras*	cb-m-blend	\$720
en salsa de tomates asados con un toque de picor y cilantro fresco		
de bocconcino y cherrys frescos	cb-m-blend	\$540
con pesto de rúcula		
de tortilla	cb-m-blend	\$460
con un toque de nuestro alioli		
de chorizo y gremolata	cf-cs-sy-mb	\$420
caponata siciliana	cf-blend-mb	\$470
vegetales cocidos en aceite de oliva, frutos secos y pasas de uva con tomates asados		
de pollo y bacon	cf-cs-sy-mb	\$750
con mayonesa de palta y mix de semillas		
sale trío	cf-cs-sy-mb	\$790
trío de pinchos a elección (excepto *)		

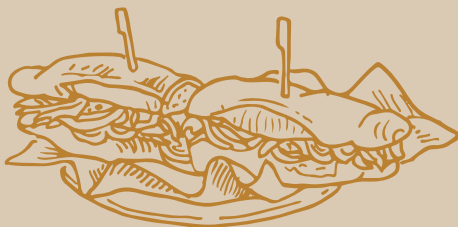
Bruschettas (en nuestra focaccia)

de salmón ahumado	ros/bcos(ch-sb)/ esp.bn/esp.b	\$1.980
con queso crema alimonado y micro brotes		
de queso azul	ros/bcos(ch-sb)/ esp.bn/esp.b	\$710
con peras caramelizadas y praliné de frutos secos		
de jamón crudo y rúcula	ros/bcos(ch-sb)/ esp.bn/esp.b	\$870
con queso crema y rúcula		
de champignones y queso brie	t. lig(p-cr-mb-cs)	\$670
champignones al horno, queso brie y polvo de aceitunas		
de baba ganoush y mortadela con pistachos	tintos ligeros(p-cr-mb-cs)	\$670
pasta de berenjenas ahumadas y mortadela con pistachos		
crudo y tumaca	tintos ligeros(p-cr-mb-cs)	\$790
con tomate rallado y aceite de oliva		

Sandwiches

(con papas cuña al horno)

en pan ciabatta		
de osobuco braseado	cs-cf-mb-ta-sy	\$1.310
con queso mozzarella y mayonesa de chimichurri		
de albóndigas	cs-cf-mb-ta-sy	\$1.360
con su salsa y provolone gratinado		
súper veggie	ros-ch-v-sb-bbc	\$1.290
con champignones, rúcula, pimientos, berenjenas, queso con mayo de remolacha y naranja y micro brotes.		



Sandwiches

(con papas cuña al horno)

en baguette		
jamón crudo y queso	ros	\$860
mortadela con pistachos y queso	ros	\$850
jamón cocido y queso	ros	\$750
en focaccia		
de milanesa	mb-cf-blend	\$1200
en lactal integral		
de salmón ahumado	esp-bcos-ros	\$2,100



Pizzas al taglio (con base de muzza)

la de crudo	esp-bcos-ros	\$590
jamón crudo, rúcula, tomates asados y aceitunas negras		
fugazza	esp-bcos-ros	\$530
fugazza y queso azul		
la de champi	esp-bcos-ros	\$550
champignones y pimientos en aceite de oliva		
la napo	esp-bcos-ros	\$520
con rodajas de tomate y ajo		

Nuestras Tablas

nuestra clásica (de buen comer)

degustación de embutidos, quesos, aceitunas,
frutos secos y escabeches

individual	ros-tintos ligeros	\$1.650
para 2 personas		\$3.190
para 4 personas		\$6.200

Tabla de quesos Alloa Vanguard
incluye fontina, ahumado con pimienta, hierbas,
queso azul y escabeche de la casa

ALLOA
VANGUARD

TINTOS EN GRAL.

individual		\$1.650
para 2 personas		\$3.150
tablita blanc (individual para vinos blancos)		\$1.150
tablita tanina (individual para vinos tintos)		\$1.050

Ensaladas

caesar salad	bcos-ros-tintos ligeros	\$1.100
hojas verdes, pollo, croutones, láminas de parmesano, panceta ahumada y aderezo		
de la casa	bcos-ros-tintos ligeros	\$970
hojas verdes, berenjena, pimientos, cherrys, queso brie y almendras		
blue salad	bcos-ros-tintos ligeros	\$970
hojas verdes, queso azul, peras asadas, emulsión de pimientos		





Postres

Va perfecto
con

flan de dulce de leche	esp-vdn-tfort-pv	\$540
con toque de crema fresca		
queso y dulce	esp-vdn-tfort-pv	\$540
nuestro clásico		
coffee and cheese	esp-vdn-tfort-pv	\$580
biscuit húmedo en almibar de café y queso crema		
helado	esp-vdn-tfort-pv	\$370
1 bocha		
helado	esp-vdn-tfort-pv	\$490
2 bochas		

Desayunos y meriendas

clásico	\$490
café doble/infusión con dos medialunas y jugo de naranja	
un gustito	\$540
café doble/infusión con una medialuna con jamón y queso y jugo de naranja	
como en casa	\$610
café doble/infusión con dos tostadas de pan de campo con manteca o queso crema, mermelada dulce y jugo de naranja	
saludable	\$1.100
café doble/infusión con un avocado toast y yogurt con granola	

Cosas Ricas

medialunas	\$140
medialunas con jamón y queso	\$330
tostadas de campo	\$290
con queso crema y mermelada casera	
avocado toast	\$620
tostada con queso crema, huevo revuelto y palta	

Cafetería

chico	\$250	doble	\$390
jarrita	\$290	infusión	\$250



Brunch

- Infusión.
- Jugo de Naranja.
- Degustación de quesos y embutidos.
- Panes de semilla y baguette con queso blanco y mermelada de la casa.
- Baguette de J&Q.
- Frutas asadas con miel.
- Yogurt individual.
- Granola.
- Chipá de queso azul.
- Bruschetta de salmón ahumado con huevo revuelto y palta.
- Copa Spritz Heredero

\$4.100

Bebidas

agua con y sin gas	\$330
gaseosas línea coca-cola	\$330
aguas saborizadas línea coca-cola	\$350
Consultá por nuestras cervezas , elegilas de la heladera	



copa de vino	\$480
copa de espumante	\$490
descorche	\$320

Aperitivos

vermut cinzano	\$540
cinzano rosso, rodaja de pomelo, soda o gaseosa de pomelo	
campari tonic	\$540
campari, tónica o jugo de naranja y rodaja de naranja	
cynar julep	\$540
cynar, jugo de limon, almibar simple, hojas de menta y jugo de pomelo	
cinzano bianco	\$540
cinzano bianco, tónica, rodaja de limón	
aperol spritz	\$750
aperol, espumante, golpe de soda y rodaja de naranja	
carpano cup	\$540
gin, carpano rosso, gaseosa tónica y rodaja de pepino	

Cocteles

negroni	\$790
campari, gin, cinzano rosso y rodaja de naranja	
old fashioned	\$1.200
jim beam, terrón de azúcar, bitter angostura y twist de naranja	
boulevardier	\$1.100
whiskey bourbon, campari, cinzano rosso y twist de naranja	
penicilin	\$800
whisky escocés, almibar de miel y jengibre, jugo de limón, rodaja de limón	
mojito	\$690
ron carta blanca, cubos de lima, colchón de menta, almibar y golpe de soda	
caipiroska	\$690
vodka, cubos de lima y azúcar	
gin tonic	\$650
gin, gaseosa tónica, botánicos a elección	
de las hierbas	\$690
carpano rosso, jugo de pomelo, almibar de hierbas y botánicos,	
bramble la malbec	\$690
gaseosa tónica, rodaja de pomelo y pimienta de jamaica	
gin, reducción de malbec, almibar, jugo de limón y twist de limón	

Medidas Gin

beefeater	\$790
beefeater pink	\$790
beefeater 24	\$1.100
bombay	\$790
tanqueray	\$790
tanqueray sevilla	\$790
hendrick's	\$1.400
la salvaje	\$750
principe de los apostoles	\$750
heraclito	\$750
heredero	\$650.



Whiskies . Licores

chivas 12	\$850
johnnie walker red label	\$850
johnnie walker black label	\$1.100
johnnie walker double black	\$1.300
johnnie walker golden reserve	\$2.400
caoli ila	\$3.200
cardhu	\$3.200
the singleton	\$1.300
talisker 10 años	\$2.500
jack daniels n°7	\$1.400
jim beam	\$1.100
jim beam honey	\$930
fireball	\$930

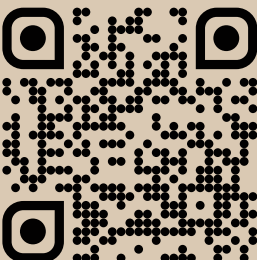
\$1.200	the famous grouse
\$850	ballantines finest
\$850	jameson irish
\$950	jameson caskmates ipa edition
\$1.200	jameson blackbarrel
\$1.100	wild turkey 81
\$1.300	wild turkey 101
\$1.200	wild turkey honey
\$1.200	jagermeister
\$860	baileys
\$860	borguetti
\$760	tía maria
\$760	tía maria cream



Si te gustó
nuestro Abarrote,
compartí tu historia
en el local!

 [abarroterosario](#)

*Te esperamos
a la vuelta!*



Escaneá este código
para enterarte de las
últimas novedades