

# SANJO

STRACIATELLA 950  
Oliva, albahaca y aceitunas.

TARTARE 1100  
De lomo, yema curada y hojas.

CARPACCIO DE ZUCCHINIS 800  
Zucchini marinados en menta y sésamo,  
garrapiñadas, ají pp y hojas.

QUESOS 1800  
Brie, azul, parmesano, aceitunas, tomates  
confitados, frutas secas y de estación.

LINGUINI 700  
Oliva y queso.

TORTELLINI 1200  
In brodo de res y hongos.

CARMELLE 1600  
de mousse de langostinos, sepia y azafrán.

NINO BERGESE 800  
Huevo, ricota, espinaca y brioche salteado  
con manteca de salvia.

RAVIOL 1200  
de ricota y espinaca, tomates y nueces fritas.

RISOTTO CACCIO E PEPE 1200  
Risotto blanco, pimienta y queso.

OJO DE BIFE 1900  
con manteca de hierbas y puré de vegetales.

POSTRES: TIRAMISÚ 700  
Mascarpone y crema de café.

BISCOTTI

Agua 200  
Limonada 270  
Cerveza Federal IPA Scottish Kolsch 420

#### BLANCOS

Tordos Torrontes - Sauvignon Blanc 2021  
Tordos, Animaná, San Carlos, Salta.  
1000

Riccitelli Blanco de la Casa 2020  
Gualtallary, La Consulta y La Carrera, Mendoza.  
3150

Rocamadre chardonnay 2020  
Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza  
2500

#### TINTOS

Loco Malbec 2020  
Tempus Alba, Lujan de Cuyo, Mendoza  
1400

Anaia Tinto de Agrelo Malbec 2021  
Anaia Wines, Agrelo, Mendoza  
1300

Anaia Cofermentado Malbec - Cabernet Sauvignon 2018  
Anaia Wines, Agrelo, Mendoza  
1450

Tempus Syrah 2018  
Tempus Alba, Anchoris, Lujan de Cuyo, Mendoza  
1950

Pintom Pinot Noir 2020  
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza  
7875

#### Tinto estructurado:

Tempus Pleno Gran Reserva Malbec 65% Cabernet Sauvignon 35% 2016  
Tempus Alba, Lujan de Cuyo - Valle de Uco, Mendoza  
3000

Tordos Cabernet Franc Microvinificado 2020  
Valles Calchaquies, Salta  
2300

#### Espumosos:

Tempus Alba Brut Nature Método Charmat Lungo Pinot Noir 60%  
Chardonnay 40% Tempus Alba, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza  
2000