

TERRAZA

LOUNGE & BAR DE
ALTURA

BAR

DE ALTURA

CONECTATE A NUESTRA
RED DE WIFI

NOMBRE: TERRAZA

CLAVE: Terraza10

HAPPY HOUR 2X1 15 A 19 HS

APEROL SPRITZ **\$6700**

Aperol, Espumante, soda.

CARPANO ORANGE **\$5000**

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

GIN BLU **\$7500**

ENTRADA / TAPEO

Papas fritas con dips \$10000
de queso azul y chédar.

PAPAS TERRAZA \$14000
cheddar, panceta, verdeo, y morron ahumado.

BRUSQUETA DE HUMMUS \$11000
Hummus, garbanzos fritos, queso crema.

BRUSQUETA DE PALTA \$13000
Palta, huevo, queso crema
y cherrys confitados.

BRUSQUETA DE CRUDO \$14000
Pan de masa madre, rúcula,
jamón crudo, cherrys y oliva.

BRUSQUETA DE BURRATA \$14000
Pan de masa madre, burrata, pesto,
pistachos y tabasco.

BRUSQUETA DE PULPO \$15000
Pan de masa madre, kimchi,
pulpo salteado y pasta sesamo.

***En todas las opciones se puede
optar por pan sin T.a.c.c**

TABLA DE EMPANADAS \$16000
3 UNIDADES

Empanadas de jamón y queso, carne, trucha,
ciervo, calabaza y choclo, verduras.

Consultar por opciones veganas y sin tacc

PICADA \$26000

Comen 2 personas, pican 3.

Queso al pesto, gruyere, fontina, regianitto,
queso azul, queso ahumado, jamón cocido,
jamón crudo, salame milán, lomito ahumado,
cantimpalo, dips de pickles, aceitunas
verdes y pepinillos.

TERRAZZA

APEROL \$28000

2 Aperol Spritz, 2 brusquetas a elección.
(Palta o Hummus)

PRINCIPALES

TRUCHA ARCO IRIS PATAGÓNICA \$22000
Filet de trucha grille acompañada
con papas al natural.

OJO DE BIFE \$22000
350gr de Ojo de bife con dips picante
+ papas fritas caseras o ensalada mixta.

MATAMBRE DE CERDO \$19000
Matambre de cerdo marinado, salsa cítrica
+ papas crocantes o ensalada mixta.

Seguinos en nuestro IG @terrazza.brc

ENSALADAS

Ensalada mixta \$7000

TE QUIERO VERDE \$10000Mix verde, palta, frutos secos,
cherrys y queso en lam**ADICIONAL: Pollo** \$1000**ADICIONAL: Langostinos** \$4000**ENTRE PANES**Sándwichs de pollo marinado, \$14000
salsa de mostaza, lechuga y tomate
+ papas fritas caseras.Sándwich de lomo con cebollas \$16000
caramelizada, hongos, queso azul,
lechuga y tomate + papas fritas caseras.**PIZZETAS**Muzzarella, aceitunas \$12500
y aceite de oliva.Jamon crudo, muzzarella, \$13500
tomates cherrys frescos,
aceitunas y oliva.Jamón cocido, muzzarella, \$13500
huevos duros y aceitunas.Panceta ahumada, muzzarella, \$13500
hongos y aceitunas.Hongos, queso azul \$13500
y tomates cherry.**SIN T.A.C.C.****TALLARINES** \$10000
Salsa: crema, filetto o mixta.**ÑOQUIS** \$10000
Salsa: crema, filetto o mixta.**TARTA DE JAMÓN Y QUESO** \$9000**TARTA DE VERDURAS** \$9000**ENVOLTORIO PARA LLEVAR** \$500

CÓCTELES de AUTOR



Alerce

Malamado, cordial de peras tostadas, leche de almendra, jugo de pomelo y triple sec.

\$8000

Araucaria

Leche de coco, cynar 70, triple sec macerado en café, crema de whisky.

\$8000



Arrayán

Skyy vodka macerado en canela, licor de café, almíbar de avellanas, leche de almendra, crema.

\$8000



Maitén

Gin Piel macerado en merken, aperol, Cinzano Vermouth Bianco, almíbar, avellanas, leche y jugo de pomelo.

\$8000



Radal Rojo

Skyy vodka, amaretto, Chocolate Arrayán, crema.

\$8000



Cohiue

Cognac Hennessy V.S., Borgetthi, leche condensada, cordial sauco.

\$8000



COCKTAILS CLÁSICOS



APEROL SPRITZ \$6700
 Aperol, Espumante, soda.

- CYNAR / CYNAR 70 CON POMELO \$5800
- CYNAR / CYNAR 70 JULEP \$6600
- CAMPARI TONIC \$6300
- GARIBALDI \$6300
 Campari, jugo de naranja
- FERNET BRANCA \$5500
- CUBA LIBRE \$5500
- RAMAZZOTTI TONIC / SPRITZ \$6500
- TIKI DE ALTURA 2.0 \$8000
 Malibú, ron blanco, maracuyá, almendra, cordial de arándanos.
- DRAGÓN DE LA JUNGLA \$10000
 Hennessy V.S., Menta, almíbar, tónica, maracuyá.
- MOJITO \$6500
- MOSCOW MULE \$6500
- MINT JULEP \$9500
- DRY MARTINI / CLARITO \$6800
- NEGRONI \$6800
- BOULEVARDIER \$9500
 Bourbon, Campari y Vermouth Rosso
- CAIPIRINHA / CAIPIRISSIMA \$6300

VERMÚ C/ SODA O TÓNICA

- CARPANO BIANCO \$5500
- CARPANO ORANGE \$5500
- CINZANO ROSSO \$4500
- CINZANO BIANCO \$4500
- LA FUERZA VERMÚ ROJO \$6000
 Especiado, intenso y con un leve amargor. Base de vino Malbec de Mendoza y un corazón de hierbas de los Andes. Servido 70/30 con soda o tónica y una rodaja de naranja.
- LA FUERZA VERMÚ BLANCO \$6000
 Cítrico, fresco y perfumado. Con la frescura y la intensidad del vino Torrontés de Mendoza, botánicos de Argentina y hierbas de los Andes. Servido 70/30 con soda o tónica y una rodaja de limón.
- LA FUERZA VERMÚ PRIMAVERA DE LOS ANDES \$6000
 Fresco, floral, exótico. Flores y hierbas silvestres, vino Torrontés de Mendoza, el sabor y el perfume de la primavera de los Andes. Servido 70/30 con soda o tónica y una rodaja de pomelo.
- LA FUERZA SIDERAL \$7000
 Intenso, aromático y profundo. Base de vino Malbec de Mendoza criado 12 meses en barricas de roble con más de 30 botánicos. Servido 100% vermouth, con hielo y piel de naranja.
- BIANCO ALPAMANTA ASTRAL \$7000

CAIPIROSKA

- SERNOVA \$6300
- SMIRNOFF \$6500
- SKYY \$7000
- ABSOLUT \$8000
- BELVEDERE \$17000
- GREY GOOSE \$22500

ESPRESSO MARTINI

- SERNOVA \$7300
- SMIRNOFF \$7500
- SKYY \$8000
- ABSOLUT \$9000
- BELVEDERE \$17000
- GREY GOOSE \$23500

SOURS

- PISCO SOUR \$7000
- AMARETTO SOUR \$6500
- CAMPARI SOUR \$6500
- NEW YORK SOUR \$10000

OLD FASHIONED

- JIM BEAM \$9300
- WILD TURKEY \$10000
- JACK DANIELS \$12500

MANHATTAN

- JIM BEAM \$9300
- WILD TURKEY \$10000
- JACK DANIELS \$12500

COCKTAILS LA FUERZA

- LA FUERZA NEGRONI \$8000
 La Fuerza Rojo, Gin Piel, Campari
- SUPERTÓNICO \$8000
 La Fuerza Rojo, Gin Piel, Tónica.
- CHACARITA SPRITZ \$8000
 La Fuerza Blanco, soda, Sidra de peras.
- FUERZA DEL SUR \$8000
 La Fuerza Primavera en los Andes, Gin, limón, licor de cassis.
- SEGUNDO TRAGO DE PRIMERA CITA \$8000
 La Fuerza Primavera en los Andes, Gin Piel, Triple Sec, Bitter.

CONSULTAR POR TODOS
 LOS CLÁSICOS DISPONIBLES

MEDIDAS

Coctelería

- MALIBÚ \$5500
- LICOR DE CASSIS \$5500
- WILD AFRICA CREAM \$5000
- BAILEYS \$5900
- AMARULA \$6300
- CHRISTALINO DE PERA \$6300
- RON HAVANNA 7 AÑOS \$6300
- JAGGERMEISTER \$6300
- TEQUILA JOSÉ CUERVO BLANCO/DORADO \$6500
- AMARETTO DISARONNO \$8500
- HENNESSY V.S. \$10000

GIN & TONICS

GIN PIEL	\$7000
GIN BLU	\$7500
GIN BLU BERRIES TONIC	\$7500
RUNA ARÁNDANOS	\$7500
ATHOS	\$8500
Nº1 VERANO	\$8500
Nº2 INVIERNO	\$8500
Nº3 OTOÑO	\$8500
Nº4 PRIMAVERA	\$8500
BEEFEATER LONDON DRY	\$8000
BULLDOG	\$8500
MALARIA ORIGINAL	\$8500
MALARIA BLACK	\$9000
BEEFEATER GIN PINK	\$9000
BEEFEATER GIN BLOOD ORANGE	\$9000
BEEFEATER GIN 24HS	\$13000
BOMBAY	\$9000
BOMBAY BRAMBLE	\$9500
TANQUERAY	\$9000
TANQUERAY SEVILLA	\$9500
HENDRICKS	\$16000
MONKEY 47	\$18000
THE BOTANIST ISLAY	\$22000

PROMO	GIN ATHOS 250, 3 LATAS DE TÓNICA	\$20000
--------------	-------------------------------------	---------

WHISKYS & BOURBONS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$7000
JAMESON	\$8300
JIM BEAM	\$8300
WILD TURKEY	\$8800
CHIVAS 12 AÑOS	\$8800
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$8800
JACK DANIELS	\$9300
ESTEPARIO SINGLE MALT	\$11500
GLENMORANGIE	\$12000
JACK DANIELS HONEY	\$13000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$15000
CHIVAS MIZUNARA	\$17000
GLENFIDDICH MALT 15 AÑOS	\$23500
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$30300
MACALLAN SHERRY OAK CASK 12 AÑOS	\$32500
CHIVAS ROYAL SALUTE 21	\$43500

CERVEZAS

HEINEKEN - 330CC	\$3500
KUNSTMANN SESSION IPA	\$6500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$6000

BEBIDAS FRIAS

JUGO DE NARANJA	\$3500
SMOOTHIE DE FRUTILLA O BANANA	\$4500
AGUA CON / SIN GAS	\$3500
AGUA SABORIZADA	\$3500
GASEOSA	\$3500
TÓNICA / POMELO (LATA)	\$3000
SPEED	\$5000
LIMONADA / POMELADA	\$3500
Clásica, menta o jengibre	
ADICIONAL FRUTOS ROJOS	\$500



NUESTRA SELECCIÓN

MALBEC

TERRAZAS RESERVA	\$19000
GRAN ANAIA	\$20000
ALPAMANTA	\$22500
TERRAZAS ORIGEN PARAJE ALTAMIRA	\$26000
TERRAZAS ORIGEN LOS CHACAYES	\$26000
SALENTEIN NUMINA	\$28000
ZUCCARDI Q	\$30000
SALENTEIN PRIMUS	\$40000
JOSE ZUCCARDI	\$45000
EL ENEMIGO	\$40000
ANGÉLICA ZAPATA	\$60000
GRAN ENEMIGO 2019	\$80000
ANAIA DISRUPTIVO	\$90000

CABERNET SAUVIGNON

TERRAZAS RESERVA	\$19000
GRAN ANAIA	\$20000
LA ESPERA RESERVA 12 MESES	\$30000
ZUCCARDI Q	\$30000
DV CATENA	\$35000

CABERNET FRANC

GRAN ANAIA	\$20000
SALENTEIN NUMINA	\$30000
ANGÉLICA ZAPATA	\$43000

MERLOT

ANAIA DISRUPTIVO	\$90000
------------------------	---------

PINOT NOIR

MATORRAS	\$30000
ANAIA DISRUPTIVO	\$90000

BLENDS TINTOS

LA ESPERA MALBEC - SYRAH	\$19000
ALPAMANTA CAB. SAUV. - CAB. FRANC	\$22500
FUNCKENHAUSEN CO. MALBEC - RIESLING	\$25000
DV CATENA CABERNET - MALBEC	\$25000
ANAIA GRAND ASSAMBLAGE	\$35000

BLANCOS Y ROSADOS

TERRAZAS RESERVA CHARDONNAY	\$19000
ANAIA ROSÉ	\$18000
BREVA SAUVIGNON BLANC	\$20000
ALPAMANTA CHARDONNAY	\$22500
ANAIA GRAN VIOGNIER	\$26000
ANAIA GRAN ROSÉ	\$26000
LA ESPERA RIESLING	\$37500

ESPUMANTES

MUMM DOMAINE EXTRA BRUT (LATA) ..	\$6000
CHANDON EXTRA BRUT (187 ML)	\$8000
CHANDON APERITIF (187 ML)	\$8000
CINZANO SPRITZ	\$10000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$17000
SALENTEIN BLANC DE BLANCS	\$18000
SALENTEIN DOUX	\$18000
BARÓN B BRUT NATURE	\$18000
CHANDON EXTRA BRUT	\$18000
CHANDON APERITIF	\$18000
CHANDON DELICE	\$18000
ALYDA VAN SALENTEIN BRUT NATURE	\$23000
ALYDA VAN SALENTEIN BRUT NATURE ROSÉ	\$23000
BARÓN B EXTRA BRUT	\$30000

VINOS POR COPA

ANAIA SAUVIGNON BLANC	\$4500
NATAL MALBEC	\$5500
NATAL CABERNET SAUVIGNON	\$5500
ANAIA CABERNET SAUVIGNON	\$5500



Desayuno Almuerzo Merienda & Cena

y la mejor
coctelería
de altura.

*LUNES A DOMINGO
DE 8:30AM A 01AM.*

CONSULTAS ☎ 2944 70 9298

terrazalacatedral.com.ar

ig: @terraza.brc