

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

CARPANO ORANGE **\$7000**

Carpano Rosso, soda y rodaja de naranja.

APEROL SPRITZ **\$9000**

Aperol, Espumante, soda.

GIN PIEL **\$8000**

Disponible de 20 a 22 horas.

GIN BLU **\$8000**

ENTRADA / TAPEO

 **GINTO & TAPEO** \$20000
2 Gin Piel, falafel y trufas de trucha.

Muzzarellas Fritas (7unidades) \$10000
y dip de tomate concassé.

Papas fritas con dips \$12000
de queso azul y cheddar.

PAPAS TERRAZA \$16000
Cheddar, panceta, verdeo, y morron ahumado.

PINK TOAST \$14000
Hummus de remolacha, garbanzos crocantes,
semillas de sésamo.

AVOCADO TOAST \$16000
Palta cremosa, queso crema,
huevo poché, cherry, sesamo

CRUDO TOAST \$16000
Rúcula, jamón crudo, cherrys y aceitunas.

PULPO TOAST \$18000
Pulpo, lactonesa de pimientos morrones, pimentón
ahumado, queso crema, papas españolas.

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

TABLA DE EMPANADAS \$18000
3 UNIDADES

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

Consultar por opciones veganas y sin tacc

PICADAS

**En todas las picadas
comen 2 personas, pican 3.**

PICADA CLÁSICA \$35000

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

PICADA CATEDRAL \$36000

Queso ahumado, dambo con pimentón ahumado, gruyere
con hierbas, trufa de roquefort, queso azul, camembert,
pategrás, brie, confituras, frutos secos, aceitunas,
queso ají y pickles.

PICADA TERRAZA \$40000

Jamón crudo, lomito ahumado a las hierbas, ciervo
ahumado, cordero ahumado, trucha ahumada, pastrón
ahumado, spianatta, aceitunas, pickles y escabeche.

TABLA GOURMET \$50000

Picada de autor con productos especialmente
seleccionados de alta calidad, consultar disponibilidad.

TERRAZA

APEROL \$30000

2 Aperol Spritz, Pink toast y Avocado toast.

PRINCIPALES

MATAMBRE DE CERDO \$25000
Matambre de cerdo + papas fritas o ensalada mixta.

TRUCHA PATAGÓNICA \$30000
Filet de trucha grillé con manteca de avellanas
y texturas de hortalizas.

GIGOT DE CORDERO \$30000
Gigot de cordero al malbec con papas graten.

OJO DE BIFE \$35000
420g de ojo de bife grillado con manteca de romero
y fritas o ensalada mixta.

MENÚ INFANTIL \$14000
Mini milanesas de ternera al horno con fritas.

MENÚ DEL DÍA \$11500

Seguinos en nuestro IG @terrazza.brc

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA	\$10000
Lechuga, tomates, cebolla.	
ENSALADA NAHUEL HUAPI	\$12000
Berenjenas asadas, hummus, garbanzos crocantes, tomate concassé, tomates cherry confitados y aceitunas negras.	
TE QUIERO VERDE	\$12000
Mix de verdes, cremoso de palta, frutos secos, tomates cherry y queso en laminas.	
ADICIONAL: Pollo	\$2000
ADICIONAL: Langostinos	\$6000
ADICIONAL: Trucha ahumada	\$7000

ENTRE PANES

Sándwichs de pollo marinado,	\$20000
salsa de mostaza, lechuga, tomate, palta cremosa y papas fritas caseras.	
Bagel con gravlax de trucha,	\$20000
queso crema, rúcula, pepinos encurtidos, alcaparras y chip de batatas fritas.	
Sándwich de lomo con cebollas	\$24000
caramelizada, hongos, queso azul, rúcula, queso feta y papas fritas caseras.	
Chipá relleno con bondiola braseada	\$24000
en cerveza negra, cebolla morada encurtidas, muzzarella y chips de batatas fritas.	

PIZZETAS

Muzzarella, aceitunas	\$18000
y aceite de oliva.	
Napolitana: muzzarella,	\$20000
tomate, oregano, ajo.	
Jamon crudo, muzzarella, rúcula,	\$20000
tomates cherrys frescos, aceitunas y oliva.	
Jamón cocido, muzzarella,	\$20000
huevos duros y aceitunas.	
Panceta ahumada, muzzarella,	\$20000
huevo frito y aceitunas.	
Hongos, queso azul	\$20000
y tomates cherry.	
ADICIONAL: Huevo frito	\$1000
ADICIONAL: Panceta ahumada	\$1000
ADICIONAL: Ajo	\$500

SIN T.A.C.C.

TALLARINES	\$16000
Salsa: crema, filetto o mixta.	
ÑOQUIS	\$16000
Salsa: crema, filetto o mixta.	

POSTRES

AFFOGATO	\$12000
Helado de vainilla, café espresso, Amaretto.	
CRUMBLE TIBIO	\$14000
Crumble tibio con frutas de estación y helado de americana.	
SOUFFLÉ	\$14000
Soufflé helado de limón, merengue crocante, coulis de frutilla.	

ENVOLTORIO PARA LLEVAR	\$500
PANERA EXTRA	\$2000

CÓCTELES de AUTOR



Alerce

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

\$11000

Araucaria

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

\$11000



Arrayán

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

\$11000



Maitén

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

\$11000



Radal Rojo

Skyy vodka, amaretto, Chocolate Arrayán, crema.

\$11000



Cohiue

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

\$11000



COCKTAILS CLÁSICOS



APEROL SPRITZ \$9000
Aperol, Espumante, soda.

- CYNAR / CYNAR 70 CON POMELO \$8000
- CYNAR / CYNAR 70 JULEP \$9000
- CAMPARI TONIC \$8000
- GARIBALDI \$8000
Campari, jugo de naranja
- FERNET BRANCA \$8000
- CUBA LIBRE \$8000
- RAMAZZOTTI TONIC / SPRITZ \$9000
- TIKI DE ALTURA 2.0 \$10000
Malibú, ron blanco, maracuyá, almendra, cordial de arándanos.
- DRAGÓN DE LA JUNGLA \$12000
Hennessy V.S., Menta, almíbar, tónica, maracuyá.
- MOJITO \$9000
- MOSCOW MULE \$9000
- MINT JULEP \$12000
- DRY MARTINI / CLARITO \$9000
- NEGRONI \$9000
- BOULEVARDIER \$12000
Bourbon, Campari y Vermouth Rosso
- CAIPIRINHA / CAIPIRISSIMA \$9000

VERMÚ C/ SODA O TÓNICA

- CARPANO BIANCO \$7000
- CARPANO ORANGE \$7000
- CINZANO ROSSO \$7000
- CINZANO BIANCO \$7000
- LA FUERZA VERMÚ ROJO \$8000
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 \$8000
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 \$8000
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 \$9000
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 \$8000

CAIPIROSKA

- SERNOVA \$8000
- SMIRNOFF \$9000
- SKYY \$9000
- ABSOLUT \$10000
- BELVEDERE \$20000
- GREY GOOSE \$25000

ESPRESSO MARTINI

- SERNOVA \$9000
- SMIRNOFF \$10000
- SKYY \$10000
- ABSOLUT \$11000
- BELVEDERE \$20000
- GREY GOOSE \$25000

SOURS

- PISCO SOUR \$9000
- AMARETTO SOUR \$8000
- CAMPARI SOUR \$8000
- WHISKY SOUR \$10000
- NEW YORK SOUR \$12000

OLD FASHIONED

- JIM BEAM \$10000
- WILD TURKEY \$12000
- JACK DANIELS \$14000

MANHATTAN

- JIM BEAM \$10000
- WILD TURKEY \$12000
- JACK DANIELS \$14000

COCKTAILS LA FUERZA

- LA FUERZA NEGRONI \$9000
La Fuerza Rojo, Gin Piel, Campari
- SUPERTÓNICO \$9000
La Fuerza Rojo, Gin Piel, Tónica.
- CHACARITA SPRITZ \$9000
La Fuerza Blanco, soda, Sidra de peras.
- FUERZA DEL SUR \$9000
La Fuerza Primavera en los Andes, Gin, limón, licor de cassis.
- SEGUNDO TRAGO DE PRIMERA CITA \$9000
La Fuerza Primavera en los Andes, Gin Piel, Triple Sec, Bitter.

CONSULTAR POR TODOS
LOS CLÁSICOS DISPONIBLES

MEDIDAS

Coctelería

- MALIBÚ \$8000
- LICOR DE CASSIS \$8000
- WILD AFRICA CREAM \$8000
- BAILEYS \$9000
- AMARULA \$9000
- CHRISTALINO DE PERA \$9000
- RON HAVANNA 7 AÑOS \$9000
- JAGGERMEISTER \$9000
- TEQUILA JOSÉ CUERVO BLANCO/DORADO \$9000
- AMARETTO DISARONNO \$9000
- HENNESSY V.S. \$10000
- HENNESSY V.S.O.P \$17000
- HENNESSY X.O. \$40000

GIN & TONICS

GIN PIEL	\$8000
GIN BLU	\$8000
GIN BLU BERRIES TONIC	\$8000
RUNA ARÁNDANOS	\$8000
ATHOS	\$9000
N°1 VERANO	\$9000
N°2 INVIERNO	\$9000
N°3 OTOÑO	\$9000
N°4 PRIMAVERA	\$9000
HEREDERO	\$8000
BEEFEATER LONDON DRY	\$8000
BULLDOG	\$9000
MALARIA ORIGINAL	\$10000
MALARIA BLACK	\$10000
BEEFEATER GIN PINK	\$9000
BEEFEATER GIN BLOOD ORANGE	\$9000
BEEFEATER GIN 24HS	\$13000
BOMBAY	\$10000
BOMBAY BRAMBLE	\$11000
TANQUERAY	\$10000
TANQUERAY SEVILLA	\$11000
HENDRICKS	\$18000
MONKEY 47	\$20000
THE BOTANIST ISLAY	\$25000
MARE	\$26000

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

WHISKYS & BOURBONS

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$9000
JAMESON	\$9000
JIM BEAM	\$9000
WILD TURKEY	\$10000
CHIVAS 12 AÑOS	\$10000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$10000
JACK DANIELS	\$12000
ESTEPARIO SINGLE MALT	\$12000
GLENMORANGIE	\$12000
JACK DANIELS HONEY	\$14000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$16000
CHIVAS MIZUNARA	\$19000
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	\$22000
GLENFIDDICH MALT 15 AÑOS	\$25000
MACALIAN SHERRY	\$35000
OAK CASK 12 AÑOS	
JOHNNIE WALKER 18 AÑOS	\$35000
CHIVAS ROYAL SALUTE 21	\$50000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$55000

CERVEZAS

HEINEKEN - 330CC	\$6000
KUNSTMANN SESSION IPA	\$9000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$9000

BEBIDAS FRIAS

JUGO DE NARANJA	\$5000
SMOOTHIE DE FRUTILLA O BANANA	\$7000
AGUA CON / SIN GAS	\$5000
GASEOSA	\$5000
TÓNICA / POMELO (LATA)	\$4000
LIMONADA / POMELADA	\$6000
Clásica, menta o jengibre	
ADICIONAL FRUTOS ROJOS	\$1000

T**TERRAZAS**
DE
LOS ANDES**ANAIA****ZUCCARDI**
VALLE DE UCO

Acompañan nuestra colección

MALBEC

TERRAZAS RESERVA	\$20000
ANAIA	\$20000
GRAN ANAIA	\$29000
ZUCCARDI Q	\$20000
ALPAMANTA	\$28000
TERRAZAS ORIGEN PARAJE ALTAMIRA	\$26000
TERRAZAS ORIGEN LOS CHACAYES	\$26000
SALENTEIN NUMINA	\$28000
SALENTEIN PRIMUS	\$40000
JOSE ZUCCARDI	\$45000
EL ENEMIGO	\$40000
ANGÉLICA ZAPATA	\$60000
JOSÉ ZUCCARDI	\$75000
GRAN ENEMIGO 2019	\$80000
ANAIA DISRUPTIVO	\$115000

CABERNET SAUVIGNON

TERRAZAS RESERVA	\$20000
ANAIA	\$20000
GRAN ANAIA	\$29000
ZUCCARDI Q	\$20000
LA ESPERA RESERVA 12 MESES	\$30000
DV CATENA	\$35000

CABERNET FRANC

ANAIA	\$20000
GRAN ANAIA	\$29000
ZUCCARDI Q	\$20000
SALENTEIN NUMINA	\$30000
ANGÉLICA ZAPATA	\$43000

MERLOT

ANAIA DISRUPTIVO	\$115000
------------------------	----------

PINOT NOIR

MATORRAS	\$50000
ANAIA DISRUPTIVO	\$115000

BLENDS TINTOS

LA ESPERA MALBEC - SYRAH	\$22000
ALPAMANTA CAB. SAUV. - CAB. FRANC	\$28000
FUNCKENHAUSEN CO. MALBEC - RIESLING	\$25000
DV CATENA CABERNET - MALBEC	\$25000
ANAIA GRAND ASSAMBLAGE	\$48000

BLANCOS Y ROSADOS

TERRAZAS RESERVA CHARDONNAY	\$20000
QUEBRADA DE LAS FLECHAS TORRONTES DULCE	\$20000
BREVA SAUVIGNON BLANC	\$25000
ALPAMANTA CHARDONNAY	\$28000
ANAIA GRAN VIOGNIER	\$36000
ANAIA GRAN ROSÉ	\$36000
LA ESPERA RIESLING	\$37500

ESPUMANTES

MUMM DOMAINE EXTRA BRUT (LATA) ..	\$8000
CHANDON EXTRA BRUT (187 ML)	\$9000
CHANDON APERITIF (187 ML)	\$9000
CINZANO SPRITZ	\$10000
SALENTEIN EXTRA BRUT	\$22000
SALENTEIN BLANC DE BLANCS	\$24000
SALENTEIN DOUX	\$24000
CHANDON EXTRA BRUT	\$24000
CHANDON APERITIF	\$24000
CHANDON DELICE	\$24000
ALYDA VAN SALENTEIN BRUT NATURE	\$30000
ALYDA VAN SALENTEIN BRUT NATURE ROSÉ	\$30000
ALMA 4 PINOT CHARDONNAY	\$25000
BARÓN B EXTRA BRUT	\$30000
BARÓN B BRUT NATURE	\$45000
VEUVE CLICQUOT	\$320.000

VINOS DE LA CASA POR COPA

VINO MALBEC	\$8000
CABERNET SAUVIGNON	\$8000
BLANCO	\$8000



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