

# WINSTON

*Club*

## Menú Bar

Presentamos una serie de bocados, acompañados en sintonía por nuestra carta de vinos, coctelería y bebidas espirituosas que ofrecemos en Winston Bar.

El menú se inspira en algunas tradiciones culinarias inglesas, argentinas y otras culturas, y los gustos de Winston Churchill, con clásicos como fish and chips, roast beef braseado, y una de las combinaciones preferidas del sibarita británico: jamón crudo e higos.

Estos se complementan con propuestas que reflejan lo mejor de los productos argentinos de conserva y frescos de temporada, combinados con productos ingleses como quesos, salsas y otras preparaciones.

Esperamos que disfruten el encuentro entre lo clásico, tradicional y los reflejos de ambas culturas.

### ***Nuestros Productores:***

**El Abascay** - Quesos

**Atelier Fuerza** - Panificados

**Nare** - Productos de Mar

**Las Dinás** - Charcutería

**La Anunciación** - Huerta Orgánica

**Ochoses Central** - Vegetales de Estación

**Lucrino Mare** - Frutos de Mar

**Oleo & Gourmet** - Productos Argentinos

**Zuelo** - Aceite de Oliva Virgen Extra

*“Mis gustos son simples... me satisfago fácilmente con lo mejor.”*

*- Winston Churchill.*



## BOCADOS

<b>PAN Y OLIVAS</b>	<b>\$7.000</b>
Pan orgánico de Atelier Fuerza de masa madre, aceitunas riojanas variedades negra, verde y griega, aceite de oliva Zuelo.	
<b>EL PREFERIDO DE CHURCHILL: JAMÓN CRUDO E HIGOS</b>	<b>\$19.000</b>
Jamón crudo reserva Las Dinias, higos en conserva, gremolata y oliva <i>Zuccardi</i> . <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS, ROSADOS.</i>	
<b>SANDWICH DE ASADITO ARGENTINO</b>	<b>\$17.000</b>
Pan brioche de Atelier Fuerza, asadito Las Dinias, alioli de mostaza antigua, pepinos encurtidos y chimichurri. <i>/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y TINTOS LIGEROS.</i>	
<b>QUESOS ABASCAY Y MIEL DE PANAL</b>	<b>\$19.000</b>
Cuatro variedades, zapallo en almíbar, pepinillos, brotes. <i>/ SUGERIDO: TINTOS DE CUERPO MEDIO</i>	
<b>FISH AND CHIPS</b>	<b>\$21.000</b>
Pesca blanca en tempura, papas fritas, lima y salsa tártara. <i>/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS, ROSADOS.</i>	
<b>PAPAS FRITAS</b>	<b>\$10.000</b>
Queso sardo Abascay, ralladura de lima y perejil, con ketchup casero. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS .CON CUERPO.</i>	
<b>EMPANADAS DE ROAST BEEF BRASEADO</b>	<b>\$11.000</b>
Tres unidades pequeñas. Con salsa yagua y lima fresca. <i>/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS.</i>	
<b>FAINÁ CON HONGOS Y BRUSELAS</b>	<b>\$14.000</b>
Alioli de ajo confitado, gírgolas, repollitos de brusela salteados, chimichurri. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS Y DE CUERPO MEDIO.</i>	
<b>CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO</b>	<b>\$17.000</b>
De bechamel, jamón crudo y queso sardo Abascay. Alioli de perejil, lima fresca. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS FRESCOS Y DE CUERPO MEDIO.</i>	
<b>REMOLACHAS ORGÁNICAS Y CHEDDAR INGLÉS</b>	<b>\$15.000</b>
Pesto de naranja y frutos secos, ricota Abascay, cheddar inglés, brotes. <i>/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y TINTOS LIGEROS.</i>	
<b>VITEL TONÉ</b>	<b>\$17.000</b>
Peceto, salsa tonata, tapenade, furikake, alcaparras. <i>/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y BLANCOS CON CUERPO.</i>	
<b>BOQUERONES MARPLATENSES</b>	<b>\$23.000</b>
Yogur griego con eneldo, pimiento asado, pesto cítrico de hierbas y frutos secos, pangrattato. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS Y DE CUERPO MEDIO.</i>	
<b>LANGOSTINOS Y ROMESCO</b>	<b>\$23.000</b>
Akusay, farofa de mandioca, ralladura de lima. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS FRESCOS Y DE CUERPO MEDIO.</i>	
<b>DULCES</b>	
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>\$11.000</b>
<b>AFFOGATO ALLA ZABAIONE</b>	<b>\$13.000</b>
Helado de sambayón, espresso, crumble especiado.	
<b>NARANJO EN FLOR</b>	<b>\$13.000</b>
Crema iglesia de naranja, helado de naranja, crocante de cacao, flores.	