

WINSTON

Club

MENÚ BAR

Presentamos una serie de bocados, los cuales acompañan en sintonía a nuestra carta de vinos y bebidas espirituosas que ofrecemos en Winston Bar.

El menú se inspira en algunas tradiciones culinarias inglesas, argentinas y los gustos de Winston Churchill, con platos clásicos como fish and chips, roast beef braseado en nuestras empanadas, y una de las combinaciones preferidas del Primer Ministro: 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 los encuentros entre lo clásico, tradicional y los productos de ambas culturas.

“Mis gustos son simples, me satisfago con las mejores cosas.”

- Winston Churchill.



BOCADOS

.FOCACCIA Y OLIVA	\$4.000
24 hs. fermentación en frío. Aceite de oliva Zuccardi.	
.PATÉ Y CHUTNEY	\$6.000
Paté de ternera, chutney de estación, eneldo, oliva Zuccardi, tostón. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS.</i>	
.CARPACCIO DE REMOLACHA	\$7.000
Mostaza, reggianito, escamas de sal, brotes, alcaparras y manzana verde. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS FRESCOS.</i>	
.EL PREFERIDO DE CHURCHILL: JAMÓN CRUDO E HIGOS	\$11.000
Jamón crudo reserva Las Dinás, higos en conserva, gremolata y oliva Zuccardi. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS, ROSADOS.</i>	
.BRUSQUETA ASADITO ARGENTINO	\$7.000
Asadito Las Dinás, alioli de mostaza antigua, pepinos encurtidos y chimichurri. <i>/ SUGERIDO: ROSADOS Y TINTOS LIGEROS.</i>	
.EMBUTIDOS LAS DINAS	\$12.000
Tres variedades y pimientos asados. <i>/ SUGERIDO: ROSADOS Y NARANJOS.</i>	
.QUESOS ABASCAY	\$15.000
Cuatro variedades, miel de panal, alcaparrones. <i>/ SUGERIDO: TINTOS CUERPO MEDIO.</i>	
.EMPANADAS DE ROAST BEEF BRASEADO	\$7.000
Dos unidades. Con salsa yagua y lima fresca. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS FRESCOS.</i>	
.FISH AND CHIPS (versión Winston Club)	\$14.000
Bastones de pescado en tempura, papas fritas, lima y salsa tártara. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS FRESCOS, NARANJOS, ROSADOS.</i>	
.PAPAS FRITAS	\$6.000
Queso reggianito, ralladura de lima y perejil, con ketchup casero. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS Y NARANJOS.</i>	
.FAINÁ CON HONGOS	\$7.000
Alioli de ajo, pak choi, chimichurri con salsa inglesa, jugo de cítrico. <i>/ SUGERIDO: ROSADOS Y NARANJOS.</i>	
.MORCILLA VASCA Y PERAS GLASEADAS	\$10.000
Ricota casera, salsa demiglace y brotes frescos. <i>/ SUGERIDO: TINTOS DE CUERPO MEDIO.</i>	
.CROQUETAS DE PESCADO	\$8.000
Alioli de perejil, cebolla de verdeo y lima fresca. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS DE CUERPO MEDIO.</i>	
.MEJILLONES Y MANDIOCA	\$10.000
Aceite de ajo confitado, manzana verde, pepino, menta. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS FRESCOS.</i>	
.SOLOMILLO DE CORDERO	\$11.000
Puré de coliflor, reducción de vino tinto y uvas frescas. <i>/ SUGERIDO: TINTOS DE CUERPO MEDIO Y TINTOS INTENSOS.</i>	

DULCES

.STICKY TOFFEE PUDDING	\$7.000
Pudding a base de dátiles, helado artesanal, salsa toffee y manzana verde.	
.TEXTURAS DE CHOCOLATE	\$9.000
Mousse Riviera, curd de limón, naranja fresca, avellanas, bizcocho sacher.	