

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 y 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

.BOCADO FUERA DE CARTA	-----
<i>Consultar disponibilidad.</i>	
.FOCACCIA MASA MADRE, OLIVA Y ACETO	\$6.000
24 hs. fermentación en frío. aceite de oliva Zuccardi y aceto Millan.	
.PATÉ Y CHUTNEY	\$9.000
De ternera, chutney de ciruelas, eneldo, oliva Zuccardi, tostón de masa madre. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS.</i>	
.CREMOSO DE BERENJENA Y REMOLACHAS ASADAS	\$9.000
Sal de sésamo, oliva Zuccardi, ralladura de lima y talitas. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS.</i>	
.EL PREFERIDO DE CHURCHILL: JAMÓN CRUDO E HIGOS	\$12.000
Jamón crudo reserva Las Dinás, higos en conserva, gremolata y oliva Zuccardi. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS, ROSADOS.</i>	
.BRUSQUETA ASADITO ARGENTINO	\$11.000
Asadito Las Dinás, alioli de mostaza antigua, pepinos encurtidos y chimichurri. <i>/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y TINTOS LIGEROS.</i>	
.EMBUTIDOS LAS DINAS	\$15.000
Tres variedades y pimientos asados. <i>/ SUGERIDO: ROSADOS Y NARANJOS.</i>	
.QUESOS ABASCAY	\$15.000
Cuatro variedades, dulce de estación. <i>/ SUGERIDO: TINTOS CUERPO MEDIO.</i>	
.PAPAS FRITAS	\$8.000
Queso reggianito, ralladura de lima y perejil, con ketchup casero. <i>/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS Y NARANJOS.</i>	
.EMPANADAS DE ROAST BEEF BRASEADO	\$10.000
Tres unidades pequeñas. Con salsa yagua y lima fresca. <i>/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS.</i>	
.FISH AND CHIPS (versión Winston Club)	\$16.000
Bastones de pescado en tempura, papas fritas, lima y salsa tártara. <i>/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS, NARANJOS, ROSADOS.</i>	
.FAINÁ CON HONGOS Y ESPÁRRAGOS	\$10.000
Alioli de ajo, chimichurri con salsa inglesa, perejil. <i>/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y NARANJOS.</i>	
.MORCILLA VASCA Y PIMIENTOS CURADOS	\$14.000
Vinagreta de uvas verdes, apio, hinojo y eneldo. <i>/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS Y TINTOS DE CUERPO MEDIO.</i>	
.CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO	\$11.000
Rellenas de bechamel y queso reggianito. Con alioli de perejil, lima fresca. <i>/ SUGERIDO: BLANCOS DE CUERPO MEDIO.</i>	
.LOMO DE CORDERO	\$15.000
Milhojas de papa, demiglace, alioli de chimichurri y brotes orgánicos. <i>/ SUGERIDO: TINTOS DE CUERPO MEDIO Y TINTOS INTENSOS.</i>	

DULCES

.STICKY TOFFEE PUDDING	\$9.000
Pudding a base de dátiles, helado artesanal, salsa toffee.	
.ETON MESS	\$9.000
Merengue de pimienta rosa, frutillas frescas, crema batida y sorbete de frutilla, lima y albahaca.	