

BIBLIOTECA NACIONAL

INVERNADERO

La naturaleza creanza. El impulso, logra hacerse paso.
Ante la existencia, entre el hombre, está una cutada.
Ante la existencia, un mundo. Porque el mundo, es el mundo.
el material, le resiste. La enorme dificultad.
Sin mayores inconvenientes y a su propio tiempo
siempre logra surgir. Bienvenidos a Invernadero, un
espacio mágico que emerge del cruce absoluto
y bruldi de la naturaleza con el hombre.

CAFETERÍA

PASTRIES

Croissant \$3200

Croissant \$7200

Croissant con jamón cocido natural y queso pategrás

Carrot cake \$7000

Budín de zanahoria con crema de queso.

Carrot cake

Carrot pudding with cream cheese.

Cheesecake de Oreo \$10500

OREO CHEESECAKE.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 3500

*Pepsi , Pepsi black y
Pepsi Twist*

Agua sin gas \$ 3000

Agua con gas \$ 3000

Red Bull \$ 7000

Red Bull

tropical edition \$ 7000

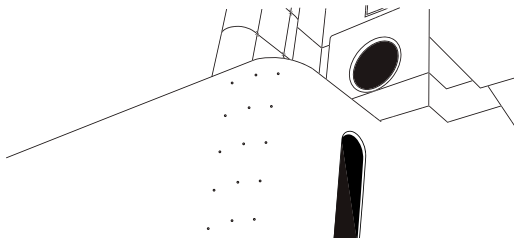
LIMONADAS

FRUIT JUICES

Clásica \$ 4200

Menta y Jengibre \$ 4200

Ananá \$ 4200



INFUSIONES

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIÉSTO*
COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3500
Espresso	\$ 3500
Lungo	\$ 3700
Macchiato	\$ 3800
Espresso Doble	\$ 3800
Americano	\$ 3800
Latte <i>op c/Leche de Almendras \$4.500</i>	\$ 3800
Flat White <i>op c/Leche de Almendras \$4.500</i>	\$ 3800
Capuccino <i>op c/Leche de Almendras \$4.500</i>	\$ 3800
Té en hebras	\$ 3000

* NEGRO CLASICO

* CHAI, Clavo de olor, cardamomo, canela y jengibre

* EARLY GREY, Flores y bergamota

* LAPSANG SOUCHONG, Té rojo ahumado

* VERDE GUNDPOWDER

* TE CALM, Verbena, cascarillas de naranja y clementinas.

digestivo relajante

* TE STRAWBERRY, Frutos rojos

* TE PROVENCE, Roiboos, pétalos de rosas y violetas,

verbena y bayas de sauco

JUGOS Y COCTELES SIN ALCOHOL

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

MANZANA \$4400

Té verde gudpowder, jugo de manzana, maca.

FRUTOS ROJOS \$5500

Té rojo all berries, jugo de arándanos, puré de frambuesas, pomelo.

VIRGIN BASIL SMASH \$5000

Cítricos, albahaca, almíbar.

VIRGIN MARY \$6000

Jugo de tomate, salsa inglesa, sal marina, pimienta rosa, tabasco, apio.

ESPRESSO TONIC \$4200

Café Espresso, Tónica.

VINOS

"WINES"

RED / TINTO

Tutu, Malbec	\$ 42000
Kung Fu, Malbec	\$ 63000
P.F Bonarda	\$ 53000
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 22000
Terrazas de los Andes Origen	\$ 30000
Altamira, Malbec Cabernet Sauvignon	
Arnaldo B, Blend	\$ 58000
Terrazas de los Andes, Grand Malbec	\$ 72000
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec	\$ 23000
Le Petir Voyage, Criolla	\$ 40000
La Posta Glorieta, Pinot Noir	\$ 28000
Luca, Pinot Noir	\$ 50000

ROSÉ / ROSÉ

Susana Balbo, Signature Rosé	\$ 80000
Las Perdices Exploración, Malbec Rosé	\$ 68000
Casa de Herrero, Rosé	\$ 23000
Punto Final, Naranja	\$ 53000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé	\$ 23000

WHITE / BLANCO

Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 58000
P.F, Marsanne-Roussane	\$ 50000
Luca, Chardonnay	\$ 50000
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 36000
Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 22000

WINE BY THE GLASS / POR COPA

Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 16000
Punto Final, Naranja	\$ 16000
Casa de Herrero, Rosé	\$ 7800
La Posta glorieta, Pinot Noir	\$ 7800
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 7500
Luca, Chardonnay	\$ 13000

GIN & TONIC TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOME BREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 9500

1. AMANTES

Gin tonic tirado artesanal, bitter floral y pétalos de flores comestibles.

"Artisanal draft gin and tonic, floral bitters and edible flower petals."

2. FELICIDAD CLANDESTINA

Gin tonic tirado artesanal, bitter de maracuyá y mango picante.

"Artisanal pulled gin and tonic, passion fruit, mango and spicy marken."

3. NI UNA MANZANA, NI UNA NAVAJA

Gin tonic tirado artesanal, Apple pie bitter y noisette de manzana.

"Artisanal pulled gin and tonic, clarified apple and green apple liqueur."

4. COCO

Gin tonic tirado artesanal, Bitter de coco, trozo de piña fresco y deshidratada.

"Artisanal gin&tonic, coconut bitter, fresh and dehydrated pineapple."

5. UNA FLOR ORIENTAL

Gin tonic tirado artesanal, bitter y pétalos de hibisco.

"Artisanal gin&tonic, hibiscus bitter and hibiscus flower."

6. LA NARANJA MECANICA

Gin tonic tirado artesanal, bitter de naranja, cítricos deshidratados y aceite de naranja.

"Artisanal gin and tonic, orange bitters, dehydrated citrus and orange oil."

7. AMOR A CUALQUIER VISTA

Gin tonic tirado artesanal, frutillas y rodajas de naranja.

"Artisanal gin&tonic, strawberries and orange slices."

INV

8. BLUE GARDEN

Gin tonic tirado artesanal, tintura azul y perfume de limón.

"Artisanal draft Gin and tonic, blue tincture and lemon."

9. SI ME NECESITAS LLÁMAME

Gin tonic tirado artesanal, bitter oak y canela humeante.

"Artisanal gin and tonic, Bitter oak and smoked cinnamon."

10. MUERTE EN LA TARDE

Gin tonic tirado artesanal, Absenta, rodaja de pepino y hojas de apio.

"Artisanal gin&tonic, absinthe, slice cucumber and celery leaves."

11. MIS EXPERIENCIAS CON LA VERDAD

Gin tonic tirado artesanal, bitter lime, cardamomo y lima fresca.

"Artisanal gin&tonic, cardamom and lime."

12. LUCKY BREAKS

Gin tonic tirado artesanal, romero y pomelo.

"Artisanal pulled gin and tonic, rosemary and grapefruit."

13. EXPLICO ALGUNAS COSAS

Gin tonic tirado artesanal, eucalipto y clavo.

"Artisanal draft Gin and tonic, eucalyptus and cloves."

14. ALIGHIERI

Gin tirado artesanal, Campari, Vermut Rosso y naranja fresca.

"Artisanal draft gin, Campari, Rosso Vermouth and fresh orange."

ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Délice	\$ 30000
Chandon Délice Rosé	\$ 30000
Chandon Extra Brut	\$ 30000
Chandon Apéritif	\$ 30000
Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs	\$ 38000
Baron B Extra Brut	\$ 60000
Baron B Brut Nature	\$ 65000
Baron B Rosé	\$ 65000
Moët & Chandon Brut Imperial	\$ 390000
Veuve Clicquot	\$ 390000

















INV

CLÁSICOS CON GIN \$ 10500

"CLASSIC GIN COCKTAILS"

- **Negroni** Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.
"Negroni. Invernadero Gin, Campari, Martini Rosso."
- **Martini** Gin Invernadero, Martini Dry.
"Martini. Invernadero Gin, Martini Dry."
- **White Lady** Gin Invernadero, lima, Grand Marnier y azúcar.
"White Lady. Invernadero Gin, lime, Grand Marnier and sugar."
- **Gimlet** Gin Invernadero, lima y azúcar.
"Gimlet. Invernadero Gin, lime and sugar."
- **French 75** Gin Invernadero, lima, azúcar y espumante.
"French 75. Invernadero Gin, lime, sugar and sparkling wine."
- **Tom Collins** Gin Invernadero, limón, azúcar y soda.
"Tom Collins. Invernadero Gin, lemon, sugar and soda."
- **Martinez** Gin Invernadero, Vermouth Rosso, maraschino.
"Martinez. Invernadero Gin, Vermouth Rosso, maraschino."

GIN TONIC DEL MUNDO

 Beefeater	\$ 12000	 Hendrick's	\$ 17000
 Beefeater 24	\$ 13000	 The Botanist	\$ 28000
 Beefeater Pink Gin	\$ 13000	 Monkey 47	\$ 30000
 Beefeater Blood	\$ 13000	 Gin Mare	\$ 30000
Orange Gin		 Le Tribute	\$ 40000
 Tanqueray	\$ 13000	 Amazonian	\$ 15000
 Tanqueray Sevilla	\$ 13000	 Roku Gin	\$ 40000
 Brokers	\$ 15000	Malfy Gin Originale	\$ 16000
 Bulldog	\$ 15000	Malfy Gin Rosa	\$ 14000
 Martin Miller	\$ 25000		

TÓNICAS DEL MUNDO

Britvic \$ 7000



TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$10500

Gin Invernadero, limón, frambuesas , rosas.

"CLOVER CLUB. Gin Greenhouse, lemon, raspberries, roses."

LAST CALL \$10500

Havana Club añejo 3 años, Carpano rosso, canela, lima, pomelo.

"LAST CALL. Havana Club aged 3 years, carpano rosso, cinnamon, lime, grapefruit."

MARGARITA ON THE ROCKS \$13000

Tequila blanco, Cointreau, pomelo vivo, sal marina, merken.

"MARGARITA ON THE ROCKS. White tequila, Cointreau, live grapefruit, sea salt, merken."

MISSIONARY'S DOWNFALL \$10500

Havana Club añejo 3 años, piña, naranja, miel.

"MISSIONARY'S DOWNFALL. Havana Club aged 3 years, pineapple, orange, honey."

PENICILLIN \$12500

Chivas Regal 12 Años, limón, miel de jengibre, spray ahumado.

"PENICILLIN. Chivas Regal 12 years, Lemon, Honey Ginger, smoke spray."

OLD CAJUN \$13000

Bourbon infusionado con castañas de cajú, bitter de cacao, esencia de naranja.

"OLD CAJUN. Bourbon infused with cashews, cocoa bitters, orange essence."

CHIVAS 75 \$12000

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

"CHIVS 75. CHIVAS XV, lemon, simple syrup, sparkling."

CLÁSICOS

"CLASSIC DRINKS"

Aperol Spritz	\$ 9500
Cuba Libre	\$ 8500
Carpano Orange	\$ 8500
Fernet Branca con Coca Cola	\$ 8500
Fernet Branca Menta con Tónica	\$ 8500
Vodka Sernova con jugo de naranja	\$ 8500
Vodka Sernova con Red Bull	\$ 13000
Mojito	\$ 8500
Moscow Mule	\$ 11000
Caipiroska con Vodka Sernova	\$ 9500
Old Fashioned	\$ 13000
Jagermeister	\$ 9000
Jagermeister con Red Bull	\$ 13500
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 13000
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 17000
Campari con Jugo de Naranja	\$ 8500
Lillet Tonic	\$ 8500
Malibu Punch	\$ 8500
Absolut Tonic	\$ 9500
Jameson Lemon	\$ 8500
Hennessy con Ginger Ale	\$ 12000

**STELLA
ARTOIS**

CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 6500
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 6500

WHISKYS

"WHISKIES"

Chivas Regal 12 años	\$ 12000
Chivas Extra 13 años	\$ 14000
Chivas XV 15 años	\$ 18000
Chivas Mizunara	\$ 26000
Jack Daniel's	\$ 12000

MAÑANA & TARDE

MORNING & AFTERNOON

Tostadas con Queso y Mermelada \$ 6800

Tostadas de pan casero, queso crema y mermelada.
Opcional manteca o dulce de leche.

*Cream Cheese and Marmalade toast. Sourdough bread, cream cheese and marmalade.
Optional butter or dulce de leche.*

Huevos Revueltos \$7800

con tostadas de pan casero, queso crema,
tomates cherry.

Scrambled eggs. with white or whole wheat toast, cream cheese, cherry tomatoes

Tostada de palta \$ 8500

Palta laminada sobre tostada de pan integral,
queso crema y huevo poché.

Adicional de Salmón ahumado. \$4.500

*Avocado toast. Avocado on whole wheat toast, cream cheese and
poached egg Additional smoked salmon*

Yogurt con granola \$ 13800

Yogurt artesanal natural con miel, granola y
compota de frutos rojos.

*Granola and yoghurt. Natural homemade yoghurt with honey, granola
and red berries compote.*

Tostado de Jamón y Queso \$ 8000

Jamón cocido natural y queso pategrás con
manteca en pan blanco. Opcional SIN TACC
con pan de queso.

*Natural cooked ham and pategras cheese with butter in sourdough bread
Optional WITHOUT TACC with cheese bread.*

ENTRADAS /STARTERS

Burrata mediterránea \$ 23000

Con pesto de rúcula, tartar de tomate, jamón crudo.

MEDITERRANEAN BURRATA. With arugula pesto, tomato tartare, raw ham.

Tortilla de papas española \$ 9500

Papa confitada con cebolla caramelizada.

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion"

Buñuelos de verdura \$ 8600

Con alioli de almendras. Vegano.

Vegetable crispy fritters with almond alioli. Vegan.

Gambas al ajillo \$ 14000

SHRIMP SCAMPI.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Ensalada de salmón ahumado \$ 18500

Salmón ahumado, papines al vapor, palta, chaucha rolliza, huevo 8 minutos, pepino, cebolla morada y hierbas frescas.

Smoked salmon, steamed potatoes, avocado, plump green beans, egg for 8 minutes, cucumber, red onion and fresh herbs.

Hamburguesa Invernadero \$ 17300

Con queso pategrás, cebolla caramelizada, panceta, ketchup de la casa acompañada de papas fritas. Opcional medallón vegano.

Invernadero hamburger. With pategras cheese, caramelized onion, bacon and house ketchup with french fries. Optional vegan medallion.

Ojo de bife \$ 33000

Con puré de papas y chimichurri.

Ribeye steak with mashed potatoes and chimichurri.

Ensalada Caesar \$ 16000

Mix de verdes, panceta crocante, escamas de queso parmesano, pollo al grill, aderezo Caesar y croutones.

CAESAR SALAD. Mix of greens, crispy bacon, flakes of parmesan cheese, grilled chicken, Caesar dressing and croutons.

Risotto de hongos \$ 19500

Con boniato en escamas crocantes.

MUSHROOM RISOTTO. With crispy sweet potato flakes.

Tarta del día \$ 14500

Con ensalada de verdes.

Cake of the day with green leaves.

Sorrentinos de calabaza y stracciatella \$ 16200

Con manteca de salvia y limón.

Pumpkin and stracciatella sorrentinos with sage and lemon butter.

Pasta Italiana \$ 17000

Con albóndigas y salsa pomodoro.

Italian pasta with meatballs and pomodoro sauce.

Milanesa de corazón de cuadril \$ 19000

Con papas fritas.

Milanese with french fries

Cartoccio de pesca blanca \$ 24000

Pesca fresca con papines y vegetales asados, envuelto en papel manteca.

WHITE FISHING CARTOCCIO.

Fresh fish with baby potatoes and roasted vegetables, wrapped on butter paper.

POSTRES

DESSERTS

Pavlova

\$9500

Con curd cítrico y peras al malbec.

Pavlova. With citrus curd and malbec pears.

Torta húmeda de chocolate sin harina

\$9500

Con confitura de frambuesas.

Moist flourless chocolate cake with raspberry jam

Volcán de dulce de leche

\$10500

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream

CUBIERTO \$ 2500

SERVICE CHARGE

CENAS /DINNER

TAPAS

Platos chicos.
Se recomienda a dos
por persona.

TORTILLA DE PAPA ESPAÑOLA  **\$10800**

Papa confitada con cebolla caramelizada.

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion"

CARNE ARGENTINA  **\$21000**

ojo de bife con chimichurri.

ARGENTINE BEEF. Rib eye steak with chimichurri sauce.

CROQUETAS DE BONDIOLA Y PANCETA **\$13000**

con confitura de arándanos.

BONDIOLA AND BACON CROQUETTES. With blueberry sauce.

MOLLEJAS  **\$21500**

con puré de coliflor.

SWEETBREAD. With cauliflower puree.

GAMBAS AL AJILLO  **\$15500**

SHRIMP SCAMPI

CEVICHE DE PESCA DEL DIA  **\$15500**

CATCH OF THE DAY CEVICHE.

BUÑUELOS DE VERDURA **\$10500**

Con calabaza, espinaca, limón y quinoa con alioli de leche de almendras. Apto vegano.

VEGETABLE FRITTERS. With pumpkin, spinach, lemon and quinoa with almond milk aioli. Vegan friendly.

RIBS A LA BARBACOA **\$23500**

Con papas fritas y coleslaw.

BARBECUE RIBS. With fries and coleslaw.

MILANESA DE CORAZON DE CUADRIL **\$14500**

Tagleada con limón asado y ketchup casero.

MILANESE WITH HEART OF QUADRIL. Roasted lemon and homemade ketchup.

BURRATA MEDITERRANEA **\$24500**

Con pesto de rúcula, tartar de tomate, jamón crudo.

MEDITERRANEAN BURRATA. With arugula pesto, tomato tartare, raw ham.

BAO DE HONGOS **\$12000**

Con salsa nikey, pickles de pepino y zanahoria.

Apto vegano.

MUSHROOM BAO. With nikey sauce, cucumber and carrot pickles. Vegan friendly.

CROQUETAS DE JAMON CRUDO Y BECHAMEL **\$10800**

con salsa alioli.

SERRANO HAM AND BECHAMEL CROQUETTES. With aioli sauce.

CROQUETAS DE PAPA, PUERRO Y QUESO PATEGRAS **\$11000**

con ketchup casero.

POTATO, LEEK AND PATEGRAS CHEESE CROQUETTES. With homemade ketchup.

POSTRES

DESSERTS

PAVLOVA \$ 9500

con curd cítrico, frutillas y peras al malbec.

PAVLOVA. Citrus curd, strawberries and pears with malbec.

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE \$ 9500 

con chema chantilly y confitura de frambuesa.

WET CHOCOLATE CAKE. With whipped cream and raspberry jam.

TIRAMISU \$ 10500

VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$ 10500

con helado de crema americana.

DULCE DE LECHE VOLCANO. With American cream ice cream

CHEESECAKE DE OREO \$ 10500

OREO CHEESECAKE.

CUBIERTO \$ 2500

SERVICE CHARGE