

BIBLIOTECA NACIONAL

INVERNADERO

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

MAÑANA & TARDE

MORNING & AFTERNOON

Tostadas con Queso y Mermelada \$ 5800

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 \$6600

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

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

Tostada de palta \$ 7600

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

Adicional de Salmón ahumado. \$4.000

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

Yogurt con granola \$ 9600

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 \$ 7200

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.*

CAFETERÍA

PASTRIES

Croissant \$3000

Croissant \$6900

Croissant con jamón cocido natural y queso pategrás

Carrot cake \$6000

Budín de zanahoria con crema de queso.

Carrot cake

Carrot pudding with cream cheese.

Cheesecake de Oreo \$7500

OREO CHEESECAKE.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 2800

*Pepsi , Pepsi black y
Pepsi Twist*

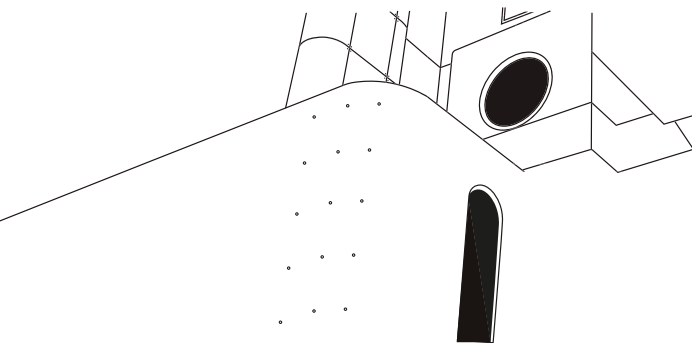
Agua sin gas \$ 2300

Agua con gas \$ 2300

Red Bull \$ 4500

Red Bull

tropical edition \$ 4500



INFUSIONES

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIESTO*

COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3000
Espresso	\$ 3000
Lungo	\$ 3200
Macchiato	\$ 3300
Espresso Doble	\$ 3300
Americano	\$ 3500
Latte <i>op c/Leche de Almendras \$4.000</i>	\$ 3500
Flat White <i>op c/Leche de Almendras \$4.000</i>	\$ 3500
Capuccino <i>op c/Leche de Almendras \$4.000</i>	\$ 3500
Té en hebras	\$ 2200

* 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, Roiboo, pétalos de rosas y violetas,

verbena y bayas de sauco

LIMONADAS

FRUIT JUICES

Clásica	\$ 3600
Menta y Jengibre	\$ 3600
Ananá	\$ 3600

JUGOS Y COCTELES SIN ALCOHOL

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

MANZANA \$4000

Té verde gudpowder, jugo de manzana, maca.

FRUTOS ROJOS \$4000

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

VIRGIN BASIL SMASH \$4000

Cítricos, albahaca, almíbar.

VIRGIN MARY \$4000

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

ESPRESSO TONIC \$4000

Café Espresso, Tónica.

ENTRADAS /STARTERS

Burrata mediterránea \$ 19500

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

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

Tortilla de papas española \$ 8800

Papa confitada con cebolla caramelizada.

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion"

Buñuelos de verdura \$ 8000

Con alioli de almendras. Vegano.

Vegetable crispy fritters with almond alioli. Vegan.

Gambas al ajillo \$ 11500

SHRIMP SCAMPI.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Ensalada de salmón ahumado \$ 16800

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 \$ 15500

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 \$ 28000

Con puré de papas y chimichurri.

Ribeye steak with mashed potatoes and chimichurri.

Ensalada Caesar \$ 13500

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 \$ 17500

Con boniato en escamas crocantes.

MUSHROOM RISOTTO. With crispy sweet potato flakes.

Tarta del día \$ 12500

Con ensalada de verdes.

Cake of the day with green leaves.

Sorrentinos de calabaza y stracciatella \$ 13500

Con manteca de salvia y limón.

Pumpkin and stracciatella sorrentinos with sage and lemon butter.

Pasta Italiana \$ 14000

Con albóndigas y salsa pomodoro.

Italian pasta with meatballs and pomodoro sauce.

Milanesa de corazón de cuadril \$ 17500

Con papas fritas.

Milanese with french fries

Cartoccio de pesca blanca \$ 22000

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

\$8000

Con curd cítrico y peras al malbec.

Pavlova. With citrus curd and malbec pears.

Torta húmeda de chocolate sin harina

\$7500

Con confitura de frambuesas.

Moist flourless chocolate cake with raspberry jam

Volcán de dulce de leche

\$8000

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream

CUBIERTO \$ 2000

SERVICE CHARGE

ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Delicé

\$ 23000

Chandon Extra Brut

\$ 23000

Chandon Apéritif

\$ 23000

Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs

\$ 23000

Baron B Extra Brut

\$ 45000

Baron B Brut Nature

\$ 48000

Baron B Rosé

\$ 48000

Moët & Chandon Brut Imperial

\$ 300000

Veuve Clicquot

\$ 300000

GIN & TONIC TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 6500

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. LA OTRA ORILLA

Gin tonic tirado artesanal y hoja de Huacatay.

















"Artisanal gin&tonic and Huacatay leaves."

CLÁSICOS CON GIN \$ 7500

"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 \$ 7000	 Hendrick's \$ 11500
 Beefeater 24 \$ 9500	 The Botanist \$ 23000
 Beefeater Pink Gin \$ 6500	 Monkey 47 \$ 23000
 Beefeater Blood \$ 7500	 Gin Mare \$ 20000
Orange Gin	 Le Tribute \$ 35000
 Tanqueray \$ 7000	 Amazonian \$ 13000
 Tanqueray Sevilla \$ 7500	 Roku Gin \$ 30000
 Brokers \$ 9000	Malfy Gin Originale \$ 8000
 Bulldog \$ 8500	Malfy Gin Rosa \$ 8000
 Martin Miller \$ 20000	

TÓNICAS DEL MUNDO

Santa Quina Ginger Ale \$ 4500		
Santa Quina Tónica \$ 4500	Britvic	\$ 6000

Stella Artois

Stella Artois /Alcohol Free

STELLA
ARTOIS

CERVEZA

"BEER"

\$ 4000

\$ 4000



TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$7500

Gin Invernadero, limón, frambuesas , rosas.

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

LAST CALL \$7500

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 \$8000

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

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

MISSIONARY'S DOWNFALL \$7500

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

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

PENICILLIN \$8000

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

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

OLD CAJUN \$8000

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

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

CHIVAS 75 \$7500

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

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

VINOS

"WINES"

RED / TINTO

Tutu, Malbec	\$ 39000
Kung Fu, Malbec	\$ 48000
P.F Bonarda	\$ 49000
Sobrenatural, Tinto Orgánico & Bio dinámico	\$ 25000
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 18500
Terrazas de los Andes Origen	\$ 25500
Altamira, Malbec Cabernet Sauvignon	
Arnaldo B, Blend	\$ 45000
Terrazas de los Andes, Grand Malbec	\$ 58000
Terrazas de los Andes, Reserva Malbec	\$ 18500
Le Petir Voyage, Criolla	\$ 34000
La Posta Glorieta, Pinot Noir	\$ 23500
Luca, Pinot Noir	\$ 44000

ROSE / ROSÉ

Susana Balbo, Signature Rosé	\$ 70000
Las Perdices Exploración, Malbec Rosé	\$ 36000
Casa de Herrero, Rosé	\$ 18500
Punto Final, Naranja	\$ 47000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rosé	\$ 19000

WHITE / BLANCO

Amauta, Torrontés	\$ 28000
Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 45000
P.F, Marsanne-Roussane	\$ 48000
Luca, Chardonnay	\$ 45000
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 34000
Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 18500

WINE BY THE GLASS / POR COPA

Punto Final, Sauvignon Blanc	\$ 10000
Amauta Absoluto, Torrontés	\$ 6800
Punto Final, Naranja	\$ 10500
Casa de Herrero, Rosé	\$ 6000
La Posta glorieta, Pinot Noir	\$ 6500
Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 6000
Sobrenatural, Tinto Orgánico & Bio Dinámico	\$ 6500
Luca, Chardonnay	\$ 10000