

BIBLIOTECA NACIONAL

# INVERNADERO

La naturaleza creanza. El pueblo, logra hacer su paso.  
El tiempo, se cuenta en un instante. Pero es la única, importante  
el material, le resiliencia, lo enorme, difícil, importante.  
Sin mayores inconvenientes y a su propio tiempo  
siempre logra surgir. Bienvenidos a Invernadero, un  
espacio mágico que emerge del cruce absoluto  
y brida de la naturaleza con el hombre.

# 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,  
piña fresca y deshidratada.

*"Artisanal vgin and tonic, coconut bitter, fresh and dehydrated pineapple chunk."*

## 5. UNA FLOR ORIENTAL

Gin tonic tirado artesanal, bitter y pétalos de hibisco.

*"Artisanal pulled gin and tonic, hibiscus bitters and hibiscus flowers."*

## 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 and tonic, cut strawberries and half slices of orange."*

**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 pulled gin and tonic, absinthe, slice cucumber and tuft of celery leaves."*

## **11. MIS EXPERIENCIAS CON LA VERDAD**

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

*"Artisanal pulled gin and 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 and tonic and Huacatay."*

# 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

# 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 infusionado 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."

---

## **CLÁSICOS**

"CLASSIC DRINKS"

<b>Aperol Spritz</b>	<b>\$ 6500</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>\$ 5500</b>
<b>Carpano Orange</b>	<b>\$ 5500</b>
<b>Fernet Branca con Coca Cola</b>	<b>\$ 5500</b>
<b>Fernet Branca Menta con Tónica</b>	<b>\$ 5500</b>
<b>Vodka Sernova con jugo de naranja</b>	<b>\$ 5500</b>
<b>Vodka Sernova con Red Bull</b>	<b>\$ 8000</b>
<b>Mojito</b>	<b>\$ 6000</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>\$ 6500</b>
<b>Caipiroska con Vodka Sernova</b>	<b>\$ 6500</b>
<b>Old Fashioned</b>	<b>\$ 7500</b>
<b>Hennessy con Ginger Ale</b>	<b>\$ 7500</b>

Jägermeister	\$ 6000
Jägermeister con Red Bull	\$ 9500
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 9500
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 11500
Campari con Jugo de Naranja	\$ 5500
Lillet Tonic	\$ 5500
Malibu Punch	\$ 5500
Absolut Tonic	\$ 7000
Jameson Lemon	\$ 6000

---

## WHISKYS

"WHISKIES"

Johnnie Walker Black	\$ 9000
Johnnie Walker Gold	\$ 25000
Johnnie Walker Blue	\$ 48000
Chivas Regal 12 años	\$ 9000
Chivas Extra 13 años	\$ 10000
Chivas XV 15 años	\$ 15000
Chivas Mizunara	\$ 23000

---

## ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Délice	\$ 23000
Chandon Extra Brut	\$ 23000
Chandon Apéritif	\$ 23000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs	\$ 30000
Baron B Extra Brut	\$ 45000
Baron B Brut Nature	\$ 48000
Baron B Rosé	\$ 48000
Moët & Chandon Brut Imperial	\$ 300000
Veuve Clicquot	\$ 300000

---

**STELLA  
ARTOIS**

## CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 4000
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 4000

# 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
Paraje 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

ROSÉ / ROSÉ

Susana Balbo, Signature Rosé	\$ 70000
Las Perdices Exploracion, 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

# TAPAS

Platos chicos.  
Se recomienda a dos  
por persona.

- TORTILLA DE PAPA ESPAÑOLA**  **\$9000**  
Papa confitada con cebolla caramelizada.  
*"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion."*
- CARNE ARGENTINA**  **\$15500**  
ojo de bife con chimichurri.  
*ARGENTINE BEEF. Rib eye steak with chimichurri sauce.*
- CROQUETAS DE BONDIOLA Y PANCETA** **\$11000**  
con confitura de arándanos.  
*BONDIOLA AND BACON CROQUETTES. With blueberry sauce.*
- MOLLEJAS**  **\$17000**  
con puré de coliflor.  
*SWEETBREAD. With cauliflower puree.*
- GAMBAS AL AJILLO**  **\$12500**  
*SHRIMP SCAMPI*
- CEVICHE DE PESCA DEL DIA**  **\$12500**  
*CATCH OF THE DAY CEVICHE.*
- BUÑUELOS DE VERDURA** **\$8500**  
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** **\$18000**  
Con papas fritas y coleslaw.  
*BARBECUE RIBS. With fries and coleslaw.*



**MILANESA DE CORAZON DE CUADRIL** **\$11500**

Tagleada con limón asado y ketchup casero.

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

**BURRATA MEDITERRANEA** **\$18800**

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

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

**BAO DE HONGOS** **\$10500**

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** **\$8800**

con salsa alioli.

*SERRANO HAM AND BECHAMEL CROQUETTES. With aioli sauce.*

**CROQUETAS DE PAPA, PUERRO Y QUESO PATEGRAS** **\$8500**

con ketchup casero.

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

**CUBIERTO \$ 2000**

*SERVICE CHARGE*

---

# POSTRES

DESSERTS

## PAVLOVA \$ 8000

con curd cítrico, frutillas y peras al malbec.

*PAVLOVA. Citrus curd, strawberries and pears with malbec.*

## TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE \$ 7500

con chema chantilly y confitura de frambuesa.

*WET CHOCOLATE CAKE. With whipped cream and raspberry jam.*

## TIRAMISU \$ 8000

## VOLCAN DE DULCE DE LECHE \$ 8000

con helado de crema americana.

*DULCE DE LECHE VOLCANO. With American cream ice cream*

## CHEESECAKE DE OREO \$ 8500

*OREO CHEESECAKE.*

# INFUSIONES

CAFE DE ESPECIALIDAD POR **MANIFIESTO**

COFFEE AND INFUSIONS

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

\* **NEGRO CLASICO**  
\* **CHAI**, Clavo de olor, cardamomo, canela y jengibre  
\* **EARLY GREY**, Flores y bergamota  
\* **LAPSANG SOUCHONG**, Té rojo ahumado  
\* **VERDE GUNPOWDER**  
\* **TE CALM**, Verbena, cascarillas de naranja y clementinas.  
digestivo relajante  
\* **TE STRAWBERRY**, Frutos rojos  
\* **TE PROVENCE**, Roibos, pétalos de rosas y violetas, verbena y bayas de sauco

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

<b>Línea Pepsi</b>	\$ 2800
<i>Pepsi, Pepsi black y Pepsi Twist</i>	
<b>Agua sin gas</b>	\$ 2300
<b>Agua con gas</b>	\$ 2300
<b>Red Bull</b>	\$ 4500
<b>Red Bull</b>	\$ 4500
<b>tropical edition</b>	\$ 4500

# LIMONADAS

FRUIT JUICES

<b>Clásica</b>	\$ 3600
<b>Menta y Jengibre</b>	\$ 3600
<b>Ananá</b>	\$ 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

