

BAR À VIN
eleonora

a. m.

Chilaquiles divorciados

Salsa roja y verde, cebolla, queso chihuahua y cotija, crema y cilantro.

c/ pollo	\$180
c/ huevo	\$180
c/ longaniza	\$190

Fruta de Temporada

Con Labneh, granola y miel de abeja.

\$120

Omelette de Vegetales

Queso de cabra, espinaca, portobello acompañado de hash browns y ensadala verde.

\$150

Molletes

Pan de masa madre, frijól negro, queso chihuahua, queso cotija, pico de gallo y crema.

\$130

Shakshuka

Huevos en salsa de tomate y pimiento con labneh y especias, acompañado de pan tostado.

\$180

Toast de Salmón

Pan de masa madre con salmón curado en casa, labneh, cebolla morada, ikura y eneldo.

\$250

Avo Toast

Pan de masa madre, aguacate, huevo pochado, semillas y hojas tiernas.

\$210

French Toast Almendrado

Pan brioche almendrado con marscarpone y compota de berries.

\$180

Huevos Benedictinos

Jamón canadiense, english muffin, huevo pochado y holandesa.

\$180

Breakfast croissant

Huevo revuelto, queso brie y jamón, acompañado de ensalada verde y hash browns.

\$180

Bacon & eggs

Huevos al gusto acompañados de pan de masa madre, tocino, hash browns y frijoles.

\$180

Acai Bowl

Frambuesa, almond butter, blueberries, fresa, plátano, almendra y coco tostados.

\$160

Overnight oats

Avena, linaza, almendra tostada, blueberry, frambuesa, fresa, plátano, almond butter y coco tostado.

\$140

BEBIDAS

Espresso

\$45

Macchiato

\$60

Latte 12 oz

\$50

Capuccino 8 oz

\$60

Americano 12 oz

\$45

Té Chai

\$60

Té Matcha

\$60

Jugos prensados en frío

\$80

Verde, naranja o betabel.

Jugo de naranja

\$60



PAN DULCE

Croissant

\$70

Croissant de cajeta y nuez

\$90

Croissant de almendra

\$90

Croissant de pistache

\$90

Pain au chocolat

\$80

BAR À VIN
eleonora

p. m.

APERITIVO

Croquetas de prociutto San Danielle	\$130
Aceitunas marinadas	\$120
Stracciatella c/tomate cherry y pistou	\$150
Selección de quesos	\$500
Almeja blanca en escabeche	\$190

ENSALADAS

Ensalada verde Lechuga francesa, vinagreta verde y parmesano.	\$160
Ensalada gorgonzola Bleu cheese, romana baby, tocino, tomate y cebollín con aderezo de gorgonzola.	\$220
Ensalada de arúgula Arúgula, farro, pecorino romano, mix de semillas y vinagreta de limón en conserva.	\$180
Ensalada César de col y brócoli Brócoli laminado, col en juliana, crouton de masa madre, pistache, parmesano y aderezo César casero.	\$220

CRUDOS

Burrata con higos, miel y pistache C/ toast de masa madre.	\$280
Tártara de res Sobre toast de masa madre.	\$300
Tabouleh de hongos y betabel Bulgur, cremini, betabel, perejil, vinagreta de sumac y balsámico blanco.	\$230

PASTAS

Mac & cheese con Queso Comté	\$360
Bucatini caccio e peppe	\$280
Lasagna de 24 capas	\$350
Gnocchi pomodoro	\$280
Risotto negro de calamar	\$380

PLATOS FUERTES

Albondigas de Res En salsa de tomate y pistou.	\$280
Nueva York a la Mantequilla <small>Hecho en Big Green Egg by Saminox</small> Mantequilla de ajo rostizado y salsa bernesa.	\$750
Salmón al Grill <small>Hecho en Big Green Egg by Saminox</small> C/ ragú de lentejas, ejote y espárragos.	\$410
Pollo a la parmesana	\$250

PIZZA

Margherita Tomate, mozzarella fresco y albahaca.	\$240
Pepperoni Tomate, mozzarella y pepperoni.	\$250
Prociutto & Burrata Tomate, prociutto, arúgula y burrata.	\$390
Cuatro quesos Tomate, mozzarella fresco, gorgonzola, ricota y parmesano.	\$290
Mortadella & pistachio Base blanca, mozzarella fresco, pesto de pistache y mortadella.	\$280
Salsiccia y shishitos Tomate, mozzarella, salchicha italiana hecha en casa, shishitos, cebolla y parmesano.	\$280
Capricciosa Tomate, mozzarella, champiñón, aceituna kalamata, jamón, alcachofa y arúgula.	\$280
Jamón Ibérico Tomate, mozzarella y jamón ibérico.	\$900

POSTRES

Flan napolitano	\$150
Coulant de chocolate amargo C/ helado de vainilla.	\$170
Tiramisú de croissant	\$170
Tarta de limón C/ mascarpone y hojuela de coco tostado.	\$200
Affogato	\$120

BAR À VIN
eleonora

licores & cocktelería

TEQUILA

Siete Leguas Blanco	\$160
Maestro Dobel Diamante	\$160
Herradura Reposado	\$130
José Cuervo Reserva de la Fam. Blanco	\$190
Don Julio 70	\$180
Don Julio 1942	\$530
José Cuervo Tradicional	\$105
José Cuervo Reserva de la Familia	\$380
1800 Añejo	\$140

BRANDY Y COGNAC

Torres 10	\$95
Martell VSOP	\$170
Hennessy VSOP	\$230
Hennessy XO	\$800

VODKA Y GINEBRA

Stolichnaya	\$95
Absolut	\$120
Monkey 47	\$360
Bombay	\$110
Hendrick's	\$160

RON

Bacardi Blanco	\$90
Zacapa 23	\$180
Zacapa Ambar	\$120
Matusalem Gran Reserva	\$130

DIGESTIVOS

Licor 43	\$120
Chinchon Dulce	\$95
Chinchon Seco	\$95
Frangelico	\$105
Amaretto Disaronno	\$110
Baileys	\$90
Fernet Blanca	\$110
Vermouth Antica	\$350
Vaccari Blanco	\$110
Vaccari Negro	\$110

WHISKY

Jhonnie Walker Black Label	\$160
Macallan 12	\$220
Macallan 15	\$480
Glenfiddich 12	\$190

MEZCAL Y SOTOL

Amarás Joven	\$130
400 Conejos Espadín	\$120
Sotol Nocheluna	\$180
Sotol Los Magos	\$160

HOUSE COCKTAILS

Amaro Cobbler	\$180
Peaches	\$250
Colada Spritz	\$220

BAR À VIN
eleonora

licores & cocktelería

HOUSE COCKTAILS

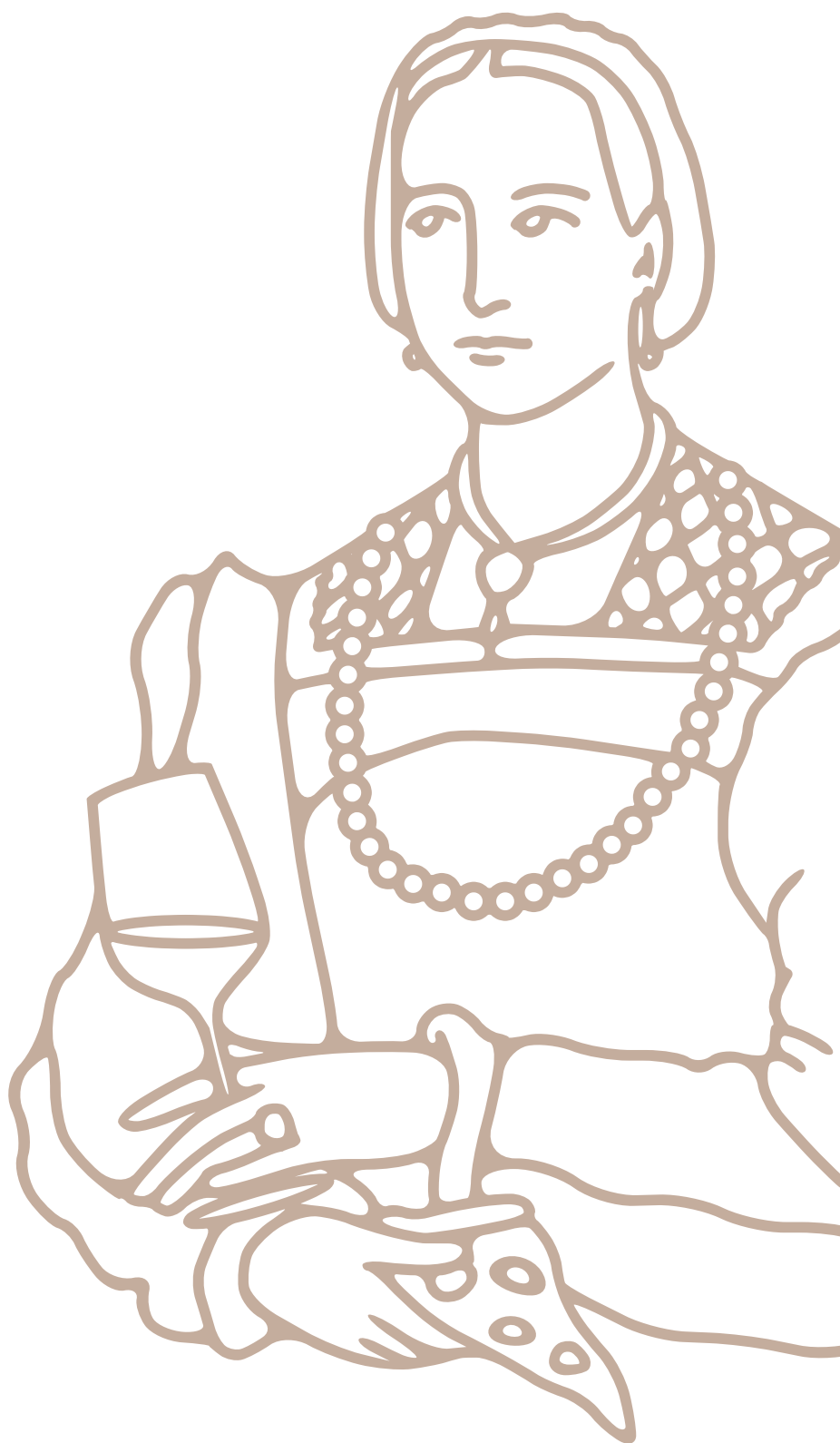
Blooming Fizz	\$220
Green Mary	\$180
Frapé Spritz	\$180
Carajillo Biscoff	\$180

CLASSIC COCKTAILS

Mojito	\$130
Mojito Fruta	\$150
Old Fashioned	\$190
Whiskey Sour	\$180
Negroni	\$380
Martini	\$190
Aperol Spritz	\$180
Arrancador	\$120
Carajillo	\$150
St Germain Spritz	\$250
Moscow Mule	\$180
Lillet Vive	\$190
Americano	\$190

SIN ALCOHOL

Agua Fresca	\$50
Limonada	\$45
Perrier	\$70
Ethe Grande	\$130
Ethe Chico	\$45
Refresco	\$45
Cerveza	\$55
Stella Artois	\$70



BAR À VIN
eleonora

vinos

BLANCOS

			COPA	BOTELLA
Umea Bodegas Caudalia	Garnacha Blanca	Navarra, España.	\$180	\$900
La goutte du Seigneur Domaine Duseigneur	Viognier / Burbolenc / Grenache	Côtes du Rhône, Francia	\$230	\$1100
Afrodita La Trinidad	Chardonnay / Chenin Blanc	Valle De Guadalupe, México	\$225	\$1000
Ruteiro Bodegas Milenium	Verdejo	Galicia, España	\$120	\$600
Chardonnay Rodney Strong	Chardonnay	Chalk Hill, USA.	~	\$1600
Savoy Radio Coteau	Chardonnay	Anderson Valley, CA, USA.	~	\$3500

ESPUMOSOS

Veuve Cliqot -	Champagne	Francia	~	\$3200
Möet Chandon Brut Imperial -	Champagne	Francia	~	\$3000
Marca Oro Valdo	Prosecco	Veneto, Italia	~	\$1200

ROSADOS

Fluxus Alberto Rubio	Grenache	Valle De Guadalupe, México	\$225	\$1000
Umea Bodegas Caudalia	Garnacha Tinta	Navarra, España	\$180	\$900
Lambrusco rosatto Cavicchioli	Lambrusco	Emilia Romagna, Italia	~	\$600

BAR À VIN
eleonora

vinos

TINTOS

			COPA	BOTELLA
Lotería Vinos Lotería	Sangiovese	Dolores Hidalgo, México.	\$180	\$1000
Choza Elvillar y Laguardia	Tempranillo	Rioja, España.	\$150	\$750
Malasenda Crianza Malasenda	Tempranillo	Ribera Del Duero, España.	\$230	\$1100
Sericis Sepas Viejas Bodegas Murviedro	Monastrell	Alicante, España.	\$180	\$1100
La goutte du Seigneur Domaine Duseigneur	Grenache / Syrah	Côtes du Rhône, Francia.	~	\$1300
Toscana Rosso IGT Castello di Monsanto	Sangiovese	IGT Toscana, Italia.	~	\$2400
Chateau martinat Côtes de Bourg	Merlot / Malbec	Burdeos, Francia.	~	\$1400
The Mascot Harlan Estate	Cabernet Sauvignon	Oakville, CA, USA.	~	\$8000
Trefethen Family Trefethen Family	Merlot	Napa Valley, CA, USA.	~	\$3000
Barolo Frateli Borgoño	Barolo	Alba, Italia.	~	\$2500
Lumá Cantina Cellaro	Nero D'Avola	Sicilia, Italia.	~	\$1500
Ferrari Carano Ferrari Carano	Merlot	Sonoma, USA.	~	\$1600
Big Blend Vena Cava	Blend	Valle de Guadalupe, México.	~	\$1400
Decoy Duckhorn Vineyards	Pinot Noir	Sonoma, USA.	~	\$1900
Duckhorn Duckhorn Vineyards	Merlot	Sonoma, USA.	~	\$3200