

Casa Duarte

La bodega

POR COPA

Malbec	6.500
Torrontés	6.000
Espumante brut	7.000
Vino de la casa	9.000
Jarra de medio litro, tinto o blanco.	

ESPUMANTES

Brut Nature	24.000
Mendoza — método tradicional.	
Extra Brut rosado	26.000
Para la sobremesa de la tarde.	

BLANCOS Y ROSADOS

Torrontés	18.000
Cafayate, Salta.	
Chardonnay	22.000
Valle de Uco, Mendoza.	
Rosado de Malbec	19.000
Fresco, para el mediodía bajo los tilos.	

TINTOS

Malbec	21.000
Luján de Cuyo, Mendoza.	
Malbec Reserva	32.000
Valle de Uco — el compañero del cordero.	
Cabernet Franc	28.000
Agrelo, Mendoza.	
Bonarda	17.000
Este mendocino, ligero y frutado.	
Blend de la casa	25.000
Malbec y Cabernet Franc, criado en barrica usada.	

APERITIVOS

Vermut con soda	7.500
Como en el almacén de antes.	
Campari con naranjas	8.500
Gin tonic de la huerta	9.500
Con hierbas cortadas al momento.	

CERVEZAS

Rubia de Luján	6.500
Pinta, tirada.	
Roja de Luján	6.800
Pinta, tirada.	

SIN ALCOHOL

Limonada de la huerta	7.000
Jarra, con menta y jengibre.	
Jugo de manzana de Areco	5.500
Agua con o sin gas	3.500

«El vino también se toma despacio.»