

GIO
BAR
RISTORANTINO

Chile 1288.
Mendoza, Argentina
administracion@giobar.com.ar
+54(0)261 420 4107
www.giobar.com.ar

CAFFÉ E TÈ

Café Espresso chico
Caffé Espresso mediano
Caffé Espresso doble
Capuccino
Té (diferentes variedades)
Vaso de leche
Tortita
Medialuna

BEBIDAS

Gaseosa
Agua mineral con o sin gas
Aguas saborizadas

JUGOS

Jugo exprimido de naranja chico
Jugo exprimido de naranja mediano
Jugo exprimido de naranja grande

PROMOCIONES

Café con leche o té, 2 tortitas o medialunas y jugo de naranja
Café con leche o té, tostadas con manteca o queso y dulce

FRAPPÉS REFRESCANTES - SOFT DE FRUTAS

Frappé de Maracuyá
Frappé de Frutos del bosque al agua
Soft de Maracuyá
Frutos rojos

CAFFÉ FREDDO - CAFÉS ESPECIALES FRÍOS

Sin alcohol

Frappugio

Granita de café espresso, crema helada de café, leche, crema batida y chocolate.

Dolce Frapuccino

Granita de café espresso, helado de dulce de leche, leche condensada, dulce de leche.

Capuccino Freddo

Café espresso frío, leche condensada, moka helada, helado de chocolate, leche, un toque de crema batida y chocolate.

Con alcohol

Café Stilo Gianduia

Granita de café espresso, helado de chocolate, leche condensada, Nutella y grappa.

Café de Brujas y Naranjas

Granita de café espresso, helado de vainilla, jugo de naranja, una medida de Strega.

Frapuccino al Malamado

Granita de café espresso, helado de frutilla, crema y una medida de Malamado de Malbec.

CAFÉS AL GELATO

Caffé Soft Siciliano

Granita de café espresso con soft helado de capuccino.

Due Mondi

Helado de americana con café frío.

Caffé / Neve

Yogurt batido con leche, manchado de ristretto italiano helado y helado de chocolate.

CAFÉS ESPECIALES CALIENTES

Cappuccino al Sambucca

Café espresso doble, crema, una medida de Sambucca, espolvoreado con canela y cacao.

Porto Bollente

Café espresso doble, vino estilo oporto, crema, espolvoreado con canela y cacao.

Café Holandés

Yogurt batido con leche, manchado de ristretto italiano helado y helado de chocolate.

Café Irlandés

Café espresso doble, crema, cacao, canela y whisky.

TÉ DE LA TARDE

Chef Patisserie: Andrea Blanco

A partir de las 17 hasta las 20 hs

Mix de Pastelería Italiana: Torta di Mele Angelo, Galucci, Bigne, Cannoli Siciliani, Pignolata.

Delicatesen "Il Mercatino": cup cake, sables de limón, brownie, whities, budines, frolitas, alfajorcitos, merenguitos.

Salatines: Figacitas de jamón crudo y gruyere, Bigne al roquefort,

Sandwich casero de jamón cocido y queso.

Bebidas: café, leche, té y jugo natural de naranja.

Por persona

Con torta opcional

TAPAS GIOBAR

A partir de las 19 hs

Espumante (por persona)

Dip de aceitunas negras sobre pan casero, Bigne de Salmón, Conejito marinado & Pizzetines a la rúcula.

Vino blanco (por persona)

Brochette caprese, Cazuelita mix de quesos, Crostini de ave & Champignones marinados.

Vino tinto (por persona)

Crostini de prosciutto tipo italiano, Bocadoito de novillo al pomodoro, Mini lasagna bolognesa & Guisito a la italiana.

VINO POR COPA

Varietales jóvenes

Reserva Chardonnay

Reserva Malbec

Copa de espumante

CERVEZAS

Cerveza Andes o Quilmes × 650 cc

Cerveza Patagonia × 650 cc

Cerveza Patagonia Lager × 650 cc

Cerveza Stella Artois × 1000 cc

Cerveza Andes o Quilmes × 330 cc

Cerveza Quilmes Stout × 330 cc

Cerveza Stella Artois × 330 cc

Cerveza Heineken × 330 cc

Cerveza Corona × 330 cc

ENTRADAS

Mini Vittel Tonnato

Sobre zanahoria fresca al limón.

Crêpes de ricotta y espinaca

Bruschetta a la rúcula

Prosciutto tipo italiano, rúcula, y queso tipo parmesano.

Bruschetta Sureña

Berenjena, tomate, albahaca y ajo, aceite de oliva.

Bruschetta con Prosciutto tipo Italiano

Mozzarella, tomate fresco, aceite de oliva y albahaca.

Pizzetta (individual)

Con tomate, mozzarella y jamón.

Mix de tartas

Pascualina y de queso.

ENSALADAS

Ensalada Mix de verdes

Queso tipo parmesano, aceitunas, aceite de oliva.

Ensalada Mix de verdes con trozos de pollo

Ensalada Caprese

Tomate, bocconcini, albahaca y aceite de oliva.

Ensalada Terra e Mare

Mix de verdes, palmitos, salmón y crostones.

PASTAS

Lasagna de verdura al Pomodoro

Lasagna de carne de novillo

Rotolini de ricota y verduras

SANDWICHS

Panino Inbottito

Pan relleno de polpettone de novillo, hojas verdes, aceitunas mayonesa, aderezo.

Ciabatta con blanco de ave

Lechuga, mayonesa y aderezo.

Ciabatta Italiana

Pesceto, tomate y berenjena.

Sandwich de jamón y queso

De miga, blanco o nero.

Pane e Frittata

Tortilla de espinaca, zucchini, queso, mozzarella, perejil y jamón cocido sobre pan casero.

CARNES

- Bife de lomo a la plancha
Con ensalada de lechuga y tomate.
- Lomo Napolitano
Con papas a la crema.
- Pechuga de pollo a la plancha
Con ensalada de lechuga y tomate.
- Pollo relleno
Con puré de calabaza.

ASSAGGINI Y PICADAS

- Degustación Otto Sapori (ocho sabores)
Caponata siciliana, Bocado de novillo al malbec, Calamares al limón,
Abadejo marinado, Conejo en escabeche, Champignones en aceite de oliva,
Provolone con aceitunas y Polpettine de novillo in salsa de pomodoro fresco.
- Assaggio de Pizzettine
Margarita, cebolla y romero, prosciutto y rúcula.
- Picada para 2 personas
Jamón crudo y cocido, salame, quesos, papas y maní.
- Tabla de quesos para 2 personas
- Tabla de ahumados para 2 personas
Lomo de novillo, jabalí, ciervo y queso ahumado.

DOLCE - POSTRES

- Tiramisú al café
- Flan con dulce de leche
- Torta di Mele Angelo con helado de Americana
- Caffe al Chocolate
Crema de capuccino helada, helado de chocolate. Crema y chocolate líquido.
- Brownie tibio y helado de Americana
- Petit Gateaux (para dos personas)
- Peras al Malbec con helado
- Cuadrado de manzana con helado
- Cuadrado de Ricotta
- Pastafrola de membrillo
- Degustación de dulces regionales para 2 personas
Zapallo, alcayota, higos y dulce de membrillo con quesos.

TRAGOS

Red Passion

Campari, Vodka, creme de cassis y jugo de limón.

Cosmolitan

Vodka, Cointreau, jugo cramberry.

Negroni

Campari, ginebra y vermouth rojo.

Martini Dry

Ginebra y vermouth seco.

Caipirinha

Cachaça, jugo de limón y azúcar.

Margarita

Tequila, Triple sec y jugo de limón.

Mojito

Ron, jugo de limón, azúcar, soda y menta.

Queen Victory

Jugo de naranja, gin, yema de huevo, azúcar y canela.

Ambrato

Gancia, Martini Rosso, Campari, toque de soda y jugo de naranja.

Pisco Sour

Pisco, clara de huevo, azúcar impalpable y jugo de limón.

Manhattan

Whisky, vermouth rojo y angostura.

Sidecar

Cognac, Cointreau y jugo de limón.

Alexander

Crema de cacao, cognac y crema de leche.

Apotheke

Cognac, fernet y crema de menta.

Americano Gancia

TRAGOS CON HELADO

La Streghetta

Licor Strega, helado de crema americana y jugo de naranja.

Daiquiri Tropical

Helado de maracuyá, ron, pulpa de maracuyá, jugo de limón y naranja.

Per Lei

Licor Baileys, helado de vainilla y jugo de naranja.

Gelato al licore

Helado de americana con lemonsello o licor de menta o licor de frutilla.

Sorbettino di Limone o Pompelmo o Maracuyá

WHISKIES, COGNACS Y AGUARDIENTES

Chivas Regal Royal Salute - 21 años

Chivas Regal Gold Signature - 18 años

Chivas Regal Gold Signature - 12 años

Johnnie Walker Blue Label

Johnnie Walker Black Label - 12 años

Johnnie Walker Red Label

Glenfiddich Single Malta - 12 años

Jack Daniel's

J&B

Ballantine's

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva

Hennessy VSOP

Ron Havana Club - 7 años

Ron Havana Añejo Especial

Grant's

Ron Bacardi Reserva

Vodka Absolut

Gin Beefeater

Gin Bombay

Gin Tanqueray

Grappa Bressia dal Cuore

Grappa Norton 100 % Orgánica

Tequila Jose Cuervo Especial

LICOR - LIQUORE

Gran Marnier

Drambuie

Frangelico

Amaretto Disaronno

Cointreau

Fernet

Sambuca

Amarula

Baileys

Kahlúa

Strega

Tia Maria

Borghetti Licor de café

Lemoncello artesanal María Teresa

Kin Royal (espumante y licor de cassis)

Orange Campari (Campari con jugo de naranja)