

**CARTA** **HUE**

IT'S  
*Miller*<sup>®</sup>  
TIME.

JOHNNIE WALKER 

CAMPARI

CINZANO

CYNAR

# PLATITOS ENTRANTES

## MOLLEJAS LAQUEADAS

Chips / Ajo blanco (MUY ARGENTAS)

\$ 9500

---

## SCONES DE QUESO (ESTILO STARBUCKS)

. De roast beef breseado /  
mascarpone / cebollas caramel

\$ 11000

. De tartare de trucha patagónica /  
mascarpone / pepino pickle

(FUSIÓN TANO-FRANCHUTE)

\$ 11000

---

## KATSU SANDO

(EL CHEGU MÁS PONJA DEL CONDADO)

. Mila de carne de cerdo /  
mayo ponja / relish de repollo blanco /  
BBQ oriental.

\$ 8500

## FISH AND CHIPS

PESCA DEL DÍA ( MAR Y RÍO )

Tempura de birra / lactonesa de lima

(SENTITE LONDINENSE UK)

**\$ 8500**

---

## MONTADITOS EN PAN TUMAC

(TABLITA DE 6)

De croqueta de tortilla española /  
pimientos rojos asados

De morcilla / yema apanada /  
cebolla pickle

De romescu/ jamón crudo/ polvo  
de olivas negras (FULL ESPAÑOLAS)

**\$ 7500**

---

## PROVOLETA ASADA

Chimi de alcaparras / pesto

de tomates/ focaccia (UNA ARGENTA POR EUROPA)

**\$ 11000**

# PRINCIPALES

(PERO COMPARTIBLES)

## PLATO DE QUESOS ARGENTINOS

Brie sopleteado / merme de tomates picosa (AIRES DE FRANCIA)

Burrata / pesto trapanese (PICCOLA ITALIA)

Queso de cabra / criolla de zucchini (UN PASEO POR SIERRAS CORDOBESAS)

\$ 17500

---

## PIZZETAS DE MASA MADRE

. De mortadela con pistachos / pesto tradi / mozza y burrata / merme de tomates (NAPOLETANA SI LAS HAY)

\$ 11000

. De rúcula / mozza y burrata / olivas negras / zucchini / pesto de limón y sardo (ELLA ES LA TANA VEGGIE)

\$ 11000



# ***NUESTRAS BURGAS***

**Burgas smasheras 120 gr.  
de blend de carnes en pan  
brioche liviano**

## **LA BIEN YANKEE**

**Carne smash / bacon / cheddar /  
cebollas caramel**

**\$ 9500**

---

## **LA HAWAIANA** (SURF AND TURF)

**Carne smash / langostinos a la  
plancha / mayo de langos / cebollas  
caramel / pepinos pickles (ALOHA!!! ALOHA!!!)**

**\$ 10500**



## Menú de cocteles HUB Otoño/Invierno 2024

# ***COCKTAILS CLÁSICOS***

### **VERMÚ CON SODA**

70% Cinzano Rosso o Cinzano Bianco & 30% de soda. \$3000

*Opcional: Gaseosa de pomelo o agua tónica.*

### **CAMPARI TONIC**

Campari & agua tónica.  
Piel de limón. \$4000

### **CYNAR 70 CON POMELO**

Cynar 70 & gaseosa de pomelo.  
Rodaja de pomelo rosado \$4000

### **CYNAR 70 JULEP**

Cynar 70, Sweet and Sour, menta,  
gaseosa de pomelo, bouquet  
de menta. \$4000





# ***MENÚ DE COCTELES DE AUTOR***

**#1** Gordon's, vino blanco, licor de flores de sauco, almíbar de pepino, limón & soda. Slice de pepino.

**#2** Smirnoff, cherry brandy, jugo de arándanos, limón & Ginger Ale. Cuña de lima.

**#3** Gordon's, Campari & Cynar 70 macerado con maní. Sésamo .

**#4** Ron Havana, Ron Malibu, Orange Curaçao, almíbar de romero, limón & naranja. Rodaja de naranja.

**#5** Cinzano blanco con hibiscus, cassis & tónica. Top de Buhero Negro. Piel de limón.

**#6** Cinzano Rosso, Cynar 70, cordial de mascabo & gaseosa de pomelo. Rodaja de pomelo.

**#7** JW Red Label, Aperol, jengibre & limón. Cuña de lima.





