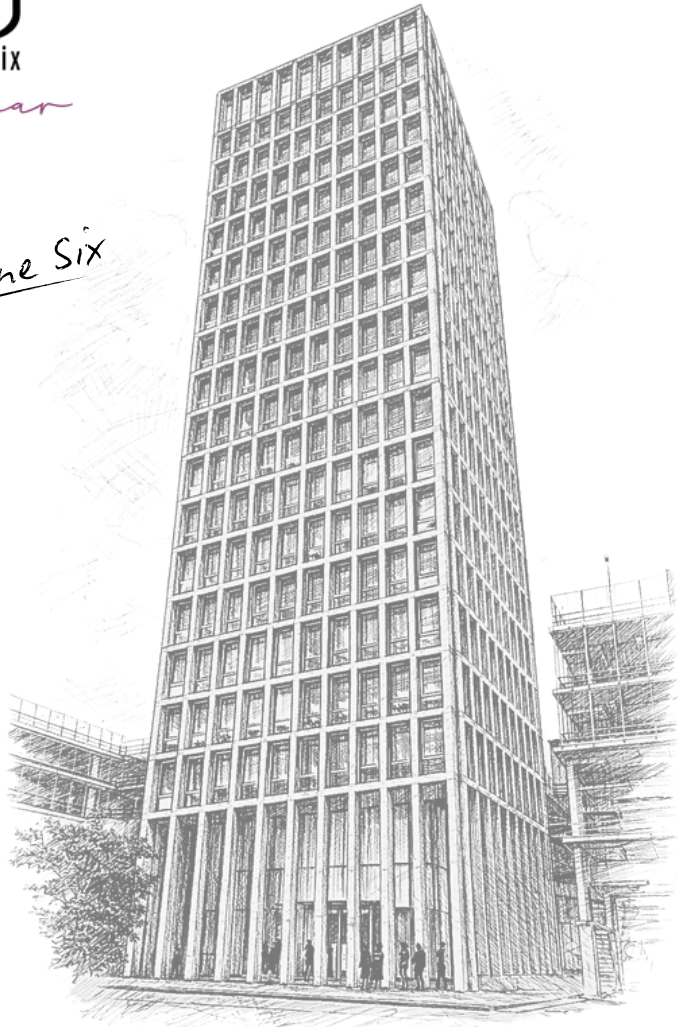


16

one . six

Roofbar

Menú One Six



MENÚ

by Nicolás Sánchez

PANIFICADOS


FOCACCIA & OLIVA | 9.000  
Focaccia de la casa y aceite de oliva.

PÃO DE QUEIJO | 9.000
Pan de queso es lo brasileño, mortadela y salsa de albahaca.


GARLIC BREAD | 9.000 
Pan saborizado con manteca de ajo y un toque de perejil.



PAN DE CAMPO | 9.000
Pan con chicharrón y manteca compuesta

ENTRANTES


CAUSA | 17.000 
De puré especiado, arvejas, verduras, palta, queso azul, cebolla morada y repelió.

YAKITORI | 19.000
Pincho de carne de res marinado, salsa de ajo, teriyaki y sriracha.

MOLLEJAS | 25.000 
Mollejas, papines, puré de arvejas, rabanitos y cebolla morada en conserva.

PROVOLETA ONE SIX | 19.000  
Provoleta, miel de ajo, tomates confit, frutos secos y hojas.

LANGOSTINOS FURAI | 25.000
Langos nos en panko, ensalada asiática, alioli y tártara One Six.

CEVICHE BICOLOR | 23.000 
De pesca blanca del mar argentino, vegetales, leche de tigre y repollo morado.

NUESTROS PLATOS

CHICKEN SALAD | 33.000

Lechugas, menta, tomates cherry, cebolla morada, croutones, su vinagreta y pollo frito en panko.

SURUBÍ EN AJO BLANCO | 41.000 


Surubí confitado sobre suave salsa de ajo blanco, aceite especiado, encurtidos, hojas verdes y duraznos caramelizados.

SALMÓN MENIER | 42.500 

Salmón con salsa menier, alcaparras y verduras caramelizadas.

BIFE DE CHORIZO | 40.000

Bife de chorizo sous vide, deconstrucción de criolla y ensalada.

BBQ RIBS | 39.000 

Ribs de cerdo es lo americano con rub especiado y salsa bbq con pickles y coleslaw.

PASTA ALFREDO Y AVE | 33.000

Tagliatelles artesanales con crema especiada, queso y pollo.

RISOTTO DE QUESO AZÚL | 33.000 

Riso o cremoso de queso azul, laminas de zanahoria y remolacha, arvejas y flores.

POSTRES

PERAS & VINO | 11.000  *SIN CRUMBLE

Peras al vino, crema Chantilly, crumble y salsa especiada de vino.

CHEESECAKE DDL | 11.000

Cheesecake de dulce de leche, Toffee y helado de coco.

PANACOTTA DE FRUTOS ROJOS | 11.000

Panaco a de frutos rojos, tierra de polvorón, frutos rojos en compota y helado de frutos rojos.

CHOCOLATE OLD FASHIONED | 11.000

Mousse de chocolate con praliné de almendras y cáscaras de naranja en almíbar.



one . six

Cocktails

SELECCIÓN DE CLÁSICOS

OLD FASHIONED | 14.000 ■


Jim Beam whiskey bourbon, azúcar, bitter Angostura.

SAZERAC CORN | 12.000 ■

Jim Beam whiskey bourbon, absinthe, syrup simple, bitter Peychaud's.

MANHATTAN | 14.500 

Jim Beam whiskey bourbon, vermouth Carpano rosso, bitter Angostura.

ROB ROY (PERFECT SCOTCH MANHATTAN) | 11.500 

Johnnie Walker Red Label, vermouth Carpano dry, vermouth Carpano rosso, bitter Angostura.

BOULEVARDIER | 11.000 

Jim Beam whiskey bourbon, Campari, vermouth Carpano rosso.

NEGRONI | 13.500 ■

Gin Beefeater, Campari, vermouth Carpano rosso.

JOHN COLLINS | 9.000 

Gin Beefeater, limón, azúcar, soda.

WHISKEY SOUR | 9.000 / NEW YORK SOUR | 14.000 ■


Jim Beam whiskey bourbon, limón, syrup simple, clara / float de malbec.

PISCO SOUR | 11.000 

Pisco Mistral, limón, syrup simple, bitter Angostura.

PENICILLIN | 14.000 ■

Whisky Ballan ne's, limón, syrup de miel, jengibre, float de malta ahumada.


SPRITZ | 14.000 

Aperol, Chandon Délice.

SELECCIÓN DE CLÁSICOS

GIN TONIC | 12.000 

Gin Beefeater, tónica, piel de limón. //opcionales: piel de pomelo, piel de naranja, pepino, especias.//

PRESIDENTE | 10.000 


Ron Havana Club 7 años, vermouth Carpano dry, triple sec, granada.

DAIQUIRI (CLÁSICO) | 9.000 

Ron Havana Club 3 años, limón, azúcar.

MOJITO | 10.000 

Ron Havana Club 3 años, limón, menta, azúcar, soda.

CAIPIRINHA | 7.500 / CAIPIROSKA | 10.000 / CAIPIRISSIMA | 7.500 
Cachaça / vodka Absolut / ron Havana Club 3 años, trozos de lima, azúcar.

MAI TAI | 9.000 


Ron Havana Club 3 años, ron Havana Club añejo especial, ron especiado homemade, triple sec, orgeat syrup, rock candy syrup, lima.

MINT JULEP | 10.000 


Jim Beam whiskey bourbon, syrup simple, menta.

CYNAR JULEP | 11.000 

Cynar, limón, azúcar, menta, jugo de pomelo.

MARTINEZ | 11.000 

Gin Beefeater, vermouth Carpano rosso, maraschino, orange bitter, bitter Angostura.

DRY MARTINI / PERFECT / GIBSON / DIRTY / CLARITO / BREAKFAST / VESPER | 12.000 

Gin Beefeater, vermouth Carpano dry, aceitunas / vermouth Carpano rosso / cebollín / salmuera de aceituna / piel de limón / triple sec, jugo de limón, mermelada de naranja / vodka, Lillet, limón.

SIDECAR | 25.000 

Cognac Hennessy V.S., triple sec, limón.

RUSTY NAIL | 11.000 

Whisky Ballan ne's, Drambuie.

BEE'S KNEES | 9.000 

Gin Beefeater, limón, miel autóctona de isla.

AMARETTO SOUR | 14.000 

Scotch whisky, amare o, jugo de limón, syrup simple, clara.

COCKTAILS ONE SIX

COCTELERÍA DE AUTOR
- by Eduardo García Gerlach -
@eduuugarcia

ONE SIX SOUR | 11.000 🍷

Gin Beefeater , limón, syrup de frutos rojos, clara, bitter.

TOWER ONE SIX | 11.000 🍷

Vodka Absolut, ron especiado, Don's Mix (pomelo y canela), café cold brew, bitter Angostura.

JARDÍN BOTÁNICO | 11.000 🍷

Des lado de pera, licor de flores de sauco, jugo de lima, syrup simple, perfume de lemongrass, bouquet de aromá cas.

TOMATE 1 | 11.000 🍷

Pimm's, jugo de tomate, jugo de lima, syrup de flores de hibiscus, clara, bitter.

WALKING ON THE BEACH | 15.000 🍷

Whisky Johnnie Walker Red Label, jugo de piña, jugo de lima, syrup de canela.

LOS SILOS | 9.000 🍷

Hidromiel, cerveza lager rada, syrup de jengibre, limón, bitter.

THE GENTLEMAN | 13.500 🍷

Ron Havana Club 7 años, syrup de canela, lima, bitter Angostura, clara, nuez moscada.

DAVY JONES | 12.000 🍷

Pisco Mistral, syrup simple, jugo de piña, jugo de naranja, bitter Angostura.

MADELAINE | 11.000 🍷

Gin Beefeater, esencia de pepino, vodka de cardamomo, Lillet rosé, basil oil.

HENNICILLIN | 27.500 🍷

Cognac Hennessy V.S., infusión de té negro con jengibre, miel, jugo de lima.

COCKTAILS ONE SIX

COCTELERÍA DE AUTOR

- by Eduardo García Gerlach -
@eduuugarcia

ME ON THE BEACH | 13.500

Ron Havana Club añejo especial, ron de coco Malibú, syrup simple, jugo de piña, jugo de kiwi, jugo de naranja, bitter.

BRAMBLE #8 | 13.500

Gin Beefeater Pink, limón, syrup simple, float de licor de cassis y confitura de frutos rojos.

TERERÉ EN LONDRES | 13.500

Gin Beefeater, yerba mate, jugo de limón, jugo de pomelo, jugo de naranja, syrup de jengibre, tónica, romero.

MARÍA MARGARITA | 13.000

Tequila, syrup simple, jugo de tomate, jugo de naranja, jugo de limón, Tabasco.

DE ORIENTE | 9.000

Sake, syrup de té verde matcha, pepino, jugo de lima, clara, semillas de amapola.

EN LA RIBERA | 13.000

Gin Beefeater, vermouth Carpano dry, jugo de pepino, jugo de piña, syrup simple.

CUCUMBER GIN FIZZ | 11.000

Gin Beefeater, pepino, lima, syrup simple, half and half, clara, soda.

KIWIMAN | 9.000

Vodka Absolut mango, kiwi, trozos de lima, azúcar.

WELCOMES | 15.500

Absolut Elyx, Havana Club añejo especial, piña, syrup de coco, bi er.

COCKTAILS ONE SIX

COCTELERÍA DE AUTOR
- by Eduardo García Gerlach -
@eduuugarcia

OLD MARROC | 15.000 ■

Jim Beam whiskey bourbon de maní, syrup de vainilla,
bitter de chocolate Angostura.

OLD WOOD | 15.000 ■

Jim Beam whiskey bourbon, syrup de palo santo, bitter Angostura.

BLACK SOUL | 15.000 🍷

Whisky Johnnie Walker Black Label, Pimm's, vermouth Carpano
bianco, syrups de cerezas.

CAFETO ESPRESSO | 9.000 🍷

Ron Havana Club Añejo Especial, licor de café espresso Borghe , syrup de canela, clara.

FAIR POINT | 10.000 ■

Whisky Scotch Ballan ne's, Punt E Mes, jugo de limón, jugo de pomelo, syrup simple,
ntura de pimienta de Jamaica.

AL ALBA by Lautaro Bilbao | 10.000 ■

Tequila, vermouth dry, triple sec, syrup de canela, naranja, sal de ají ahumado.

WINE ON FIRE by Juan Pablo Pared | 10.000 🍷

Des lado de sandía, reducción de vino malbec especiado, syrup simple, lima, clara.

ÁBRETE SÉSAMO | 9.000 ■

Vodka de mango, maracuyá, aceite de sésamo, lima, syrup.

LILLET SPRITZ | 10.000 🍷

Lillet, tónica, pepino, frutos rojos, menta.

COCKTAILS ONE SIX

COCTELERÍA DE AUTOR
- by Eduardo García Gerlach -
@eduuugarcia

BEETLEJUICE | 9.000 ■

Gin Heredero, carbón ac vado, syrup de vainilla, limón, clara.

MEMENTO MORI | 13.500 ☠️

Ron Havana Club Añejo Especial, licor de merkén,
Falernum, syrup de canela, bi er aromá co, lima, pomelo,

BONES | 15.00 ■

Johnnie Walker Red & Black, caldo de huesos, syrup de hongos, bitter
Angostura. Tierra de hongo de pino. Chocolate blanco con pimienta negra.

SPRITZ ON TOP | 14.000 🍷

Vermouth Carpano rosso, Cynar, syrup de frambuesas, Chandon Apéritif.

VELVET | 13.000 ■

Pisco Mistral, Malamado malbec, lima, syrup de frutos rojos, bitter Angostura.

DAIQUIRI #4 | 10.000 🍸

Ron Bacardi, syrup de coco, limón.

RED SMIRNOFF | 9.000 ■

Vodka Smirnoff macerado con pimientos rojos, vermouth Carpano rosso, jugo de limón,
syrup simple, solución salina rosa.

TROPICAL VLADIMIR | 9.000 ■

Vodka Smirnoff Watermelon, trozos de lima, maracuyá, azúcar.

IL BRANCA PERFETTO | 9.000 🍷

Fernet Branca, Carpano rosso, jugo de lima, jugo de piña, syrup, menta.

MOCKTAILS

(COCKTAILS SIN ALCOHOL)

EN LA VEREDA | 7.000 

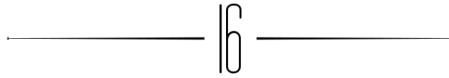
Jugo de limón, jugo de naranja, jugo de pomelo, yerba mate, syrup de jengibre, splash de agua tónica y romero.

GREEN SUMMER | 7.000 

Jugo de piña, jugo de pepino y syrup simple (o stevia).

IT'S COFFEE TIME | 7.000 

Cold Brew de café Arábica, syrup de canela y perfume de avellanas.



OTROS

Perfect Serve Único: Fernet Branca con Coca Cola | 9.000
Jägermeister - medida - | 10.000
Sambuca - medida - | 9.000
Baileys - medida - | 9.000
Amarula - medida - | 12.000

CERVEZAS

Miller - media pinta - | 3.500
Miller botella 335 ml | 6.000
Heineken | 8.000
Heineken sin alcohol | 8.000
Imperial Lager | 7.000
Imperial IPA | 7.000



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas - Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite - | 4.500
Schweppes tónica | 4.500
Red Bull | 8.000
Agua | 4.000
Agua con gas | 4.000
Aguas saborizadas | 4.000
Café Nespresso | 5.000, Doble | 5.000, Cortado | 5.000, Lagrima | 5.000
Té (varios, consultar) | 4.500

VINOS

TINTOS

MALBEC

Terrazas de los Andes Grand Malbec | 90.000

Bodega Terrazas de los Andes

Terrazas de los Andes Reserva Malbec | 30.000

Bodega Terrazas de los Andes

Terrazas de los Andes Origen Los Chacayes | 38.000

Bodega Terrazas de los Andes

Terrazas de los Andes Origen Las Compuertas | 38.000

Bodega Terrazas de los Andes

Cheval Des Andes | 280.000

Bodega Cheval Des Andes

ALH Terroir Lujan de Cuyo orgánico | 36.000

Bodega Alto Las Hormigas

ALH Reserva Malbec | 70.000

Bodega Alto Las Hormigas

ALH Appella on Gualtallary | 100.000

Bodega Alto Las Hormigas

ALH, Jardín de Hormigas Meteora Malbec | 90.000

Bodega Alto Las Hormigas

Cahors Causse du Theron en Pente | 120.000

Bodega Alto Las Hormigas

Luigi Bosca Malbec | 45.000

Bodega Luigi Bosca

Luigi Bosca De Sangre Doc Malbec | 50.000

Bodega Luigi Bosca

Serie Q Malbec | 32.000

Bodega Zuccardi

Poligonos Malbec San Pablo | 46.000

Bodega Zuccardi

Zuccardi Poligonos Gualtallary I 46.000

Bodega Zuccardi

Finca Ambrosia Viña Única I 35.000

Bodega Ambrosia

BLEND

Finca Ambrosia Luna Llena Cabernet Franc.Malbec. I 26.000

Bodega Ambrosia

Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira Malbec/C.S I 38.000

Bodega Terrazas de los Andes

OTRAS TINTAS

Mauricio Lorca Opalo Syrah I 20.000

Bodega Lorca

Mauricio Lorca Poé co Syrah I 26.000

Bodega Lorca

BLANCOS

CHARDONNAY

Terrazas de los Andes Grand | 90.000

Bodega Terrazas de los Andes

Terrazas de los Andes Reserva | 28.000

Bodega Terrazas de los Andes

Zuccardi Serie Q | 25.000

Bodega Zuccardi

SAUVIGNON BLANC

Finca Ambrosia Casa | 20.000

Bodega Ambrosia

Zuccardi Poligonos Tupungato | 46.200

Bodega Zuccardi

CHENIN BLANC

Zuccardi Poligonos | 43.200

Bodega Zuccardi

OTROS BLANCOS

ALH Blanco | 20.000

Bodega Alto Las Hormigas

Luigi Bosca De Sangre White Blend | 30.000

Bodega Luigi Bosca

Cuna de Cristal Sauvignon Blanco Dulce Natural | 25.000

Bodega Cuna de Cristal

Finca Ambrosia Casa Malbec | 20.000

Bodega Ambrosia

Finca Ambrosia Viña Unica Malbec | 35.000

Bodega Ambrosia

Finca Ambrosia Precioso Malbec | 50.000

Bodega Ambrosia

Mauricio Lorca Opalo Malbec | 20.000

Bodega Lorca

CABERNET SAUVIGNON

Terrazas de los Andes Grand | 110.000

Bodega Terrazas de los Andes

Terrazas de los Andes Reserva | 34.000

Bodega Terrazas de los Andes

Luigi Bosca De Sangre | 40.000

Bodega Luigi Bosca

Finca Ambrosia | 20.000

Bodega Ambrosia

Finca Ambrosia Precioso | 50.000

Bodega Ambrosia

Cuna de Cristal | 40.000

Bodega Cuna de Cristal

PINOT NOIR

Terrazas de los Andes Reserva | 28.000

Bodega Terrazas de los Andes

CABERNET FRANC

Terrazas de los Andes Reserva | 25.000

Bodega Terrazas de los Andes

Luigi Bosca De Sangre | 40.000

Bodega Luigi Bosca

Zuccardi Serie Q | 32.000

Bodega Zuccardi

ROSADOS

Terrazas de los Andes Malbec Rose | 28.000

Bodega Terrazas de los Andes

Luigi Bosca Rose | 38.000

Bodega Luigi Bosca

Cuna de Cristal Malbec Rose | 25.000

Bodega Cuna de Cristal

SELECCIÓN DE ESPUMOSOS

Baron B Extra Brut Cuvee Speciale | 70.000

Baron B Brut Rose Cuvee Milésimee | 70.000

Baron B Brut Nature Cuvee Milesimee | 70.000

Chandon Extra Brut | 39.000

Chandon Cuvee Brut Nature | 45.000

Chandon Délice | 39.000

Chandon Délice Rosé | 39.000

Chandon Apéri f | 39.000

Chandon Rosé | 39.000

Chandon Cuvée Reserve Blanc de Noirs | 45.000

Zuccardi Alma 4 Pinot Noir | 45.000

Zuccardi Alma 4 Chardonnay | 45.000

Alyda Brut Nature | 38.000

CHAMPAGNE

Don Perignon Blanc Vintage 2009 (Épernay, Francia) | 890.000

Veuve Clicquot Yellow Label Brut (Reims, Francia) | 480.000