

O B A R K

A decorative flourish consisting of two symmetrical, stylized scroll-like elements that meet at a central point, with a small downward-pointing arrow or finial at the bottom center.

HISTORIA DE LOS PANELES DE ROBLE
HISTORY OF OAK PANELS

Los paneles del “Oak Bar” fueron tallados en el año 1600 en roble europeo, para decorar la habitación de un castillo en Normandía, Francia. Al fallecer el dueño del castillo, su viuda, apremiada por las deudas, decidió vender algunas pertenencias entre las cuáles se encontraba la decoración de la majestuosa propiedad. Al enterarse de esto, el Sr. Luis Duhau, partió a Francia en busca de decorados para sus Palacios de Buenos Aires.

Los paneles poseen una gran variedad de diseños tallados, mezcla de épocas y estilos. Diseños florales flamboyant, flores de lis, figuras medievales y clásicos medallones con perfiles isabelinos. Son destacables las tallas con imágenes recurrentes en la imaginería medieval, como San Jorge y el dragón, imágenes de animales tocando instrumentos musicales, como la talla del gato tocando el arpa, el perro parlante, un ganso tocando el violín o la cigüeña y la flauta.

The panels of the “Oak Bar” are made of European oak, and were specially carved in the XVII century to decorate a castle in Normandy, France. When the last owner of the castle died, his widow sold some valuables to Mr. Luis Duhau, who bought the panels and brought them to his Palace in Argentina.

The oak panels feature an extensive variety of carved designs, mixed styles and ages: Flamboyant mouldings, lilies, Elizabethan period medallions and recurrent images of medieval beliefs like Saint George and the dragon, images of animals playing musical instruments like a cat playing the harp, a talking dog, a goose playing the violin or a stork with a flute.



SINGLE MALTS / SINGLE MALTS

HIGHLANDS

Oban

\$ 370

Glen Ord

\$ 168

Clynelish 14 years

\$ 120

Glenmorangie 10 years

\$ 100

SPEYSIDE

Las maltas de Speyside son los whiskies más dulces.

Aunque no tienen tanto cuerpo como algunas maltas de Highland, sus sabores son más ricos, complejos y tienen un delicado aroma que es fácil de reconocer.

Malts from Speyside are the sweeter whiskeys.

Although they do not have as much body as some of the Highland malts, their flavors are richer and have more complex tones. Delicate aromas make them easy to recognize.

Macallan 25 years

\$ 900

Macallan 18 years

\$ 380

Glen Elgin 12 years

\$ 110

Cragganmore 12 years

\$ 115

Tamdhu

\$ 115

Macallan 12 years

\$ 140

Aberlour

\$ 90

Glenfiddich 12 years

\$ 80

The Glenlivet

\$ 90

ISLAY

Las maltas de Islay son las más fáciles de reconocer. Son las más picantes y las más pesadamente turbosas. Estas maltas toman las características de turba usadas para secar la cebada y su proximidad al mar. Estos factores les dan lo que es comunmente descripto como sabor medicinal y un gusto turboso.

Malts from Islay are the easiest to recognize. Heavy in peat and notably spicy. One can taste the peat which is used to dry the barley, as well as distinct characteristics due to its proximity to the ocean. These robust characteristics have flavors commonly associated with medicinal tones and peat.

Lagavullin 16 years

\$ 330

Caol Ila 18 years

\$ 160

Bunnahabhain

\$ 160

Caol Ila 12 years

\$ 140

LOWLANDS

Las maltas de Lowland son más secas que las de Highland, y tienden a ser whiskies más livianos con algunas diferencias con respecto aquellos de otras regiones.

Lowland malts are the driest of the Highlands and tend to be on the lighter side of whiskeys, with distinguished different flavors and aromas in comparison to other regions.

Glenkinchie

\$ 260

SKYE

La costa de Escocia está rodeada por islas donde es producido el whiskey, especialmente en la costa Oeste (Mull, Skye, Arran y Jura) y en el Norte (Orkney).

La isla más importante desde el punto de vista del whiskey es Islay, pero esta es considerada como un área de producción por sí misma.

The Scottish coast is surrounded by islands, especially in the west coast (Mull, Skye, Arran and Jura) and North (Orkney) where whiskey is produced. The most important island with regard to whiskey is Islay but is considered to be a production area on its own right.

Talisker 10 years

\$ 115

ORKNEY

Highland Park 12 years

\$ 130

WHISKIES / SCOTCH

Johnnie Walker Blue Label	\$ 320
Hedonism	\$ 300
Chivas Regal Royal Salute	\$ 280
Peat Monster	\$ 180
Oak Cross	\$ 160
Buchanan's	\$ 140
Johnnie Walker Gold Label	\$ 130
Johnnie Walker Green Label	\$ 105
Johnnie Walker Swing	\$ 100
Chivas Regal	\$ 85
Johnnie Walker Black Label	\$ 85
The Famous Grouse 12 years	\$ 80
Ballantines 12 años	\$ 70
Cameron Brig	\$ 65
The Famous Grouse	\$ 60
Johnnie Walker Red Label	\$ 60
J&B Reserve 15 years	\$ 55
J&B Jet 12 years	\$ 55
Dewards 12 años	\$ 55
Dewards White Label	\$ 50
J&B	\$ 50

BOURBON

Maker's Mark

\$ 125

Early Times Black

\$ 85

Wild Turkey

\$ 65

Jim Beam Black

\$ 65

Jim Beam White

\$ 55

TENNESSE

Jack Daniel's

\$ 70

IRISH

Jameson Middleton

\$ 230

Black Bush

\$ 160

Jameson 12 years

\$ 70

Jameson 8 years

\$ 50

RYE WHISKIES CANADIAN

Canadian Club

\$ 80

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES INCLUDE TAX.

VODKA

SWEDEN

Level

\$ 78

Absolut, Mandrin, Citron, Vanilla, Peppar,
Kurant, Raspberry, Ruby Red, Apeach, Pears

\$ 60

FINLAND

Finlandia Edición Especial 21

\$ 65

POLLAND

Ultimat

\$ 130

Pravda

\$ 95

Belvedere

\$ 85

Wyborowa

\$ 60

RUSSIA

Stolichnaya Elite

\$ 190

Stolichnaya, Smirnoff

Stolichnaya saborizados

- Vainilla, Arándano, Naranja -

- Vanilla, Cranberry, Orange -

\$ 65

DENMARK

Danska

\$ 45

FRANCE

Grey Goose, L' Orange, Grey Goose, Ciroc

\$ 120

SWITZERLAND

Xellent

\$ 135

USA

Skyy

\$ 65

TEQUILA

Herradura

\$ 170

Patron Reposado

\$ 130

Añejo 1800

\$ 160

Patron Silver

\$ 170

José Cuervo Oro

\$ 55

José Cuervo Blanco (Clásico)

\$ 48

Sauza Gold

\$ 50

CACHAÇA

Sagatiba Esplendida

\$ 70

Sagatiba Pura

\$ 60

RON / RHUM

Havana Club 7 años

\$ 90

Bacardi 8 años

\$ 75

Pampero Añejo

\$ 70

Bacardi Oro

\$ 65

Havana Añejo Reserva 5 años

\$ 58

Bacardi Blanco

\$ 55

Havana Añejo Blanco

\$ 55

Appleton Special

\$ 50

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES INCLUDE TAX.

LICOR / LIQUEURS

Grand Marnier

\$ 62

B&B

\$ 62

Frangélico

\$ 58

Baileys, Kahlua, Drambuie

\$ 55

Southern Comfort

\$ 55

Amaretto di Saronno

\$ 55

Sambuca Luxardo

\$ 55

Malibú

\$ 55

Cointreau

\$ 55

Limoncello Luxardo

\$ 55

GRAPPAS

Alexander Platinum

\$ 135

Alexander

\$ 90

Grappa de Malbec Rutini

\$ 70

Luxardo

\$ 55

APERITIVO / *APERITIF*

\$ 55

Vermouths porteños servidos en su forma tradicional
Traditional Argentinian Aperitifs

Martini Rosso, Martini Bianco

Martini Dry, Ricard Pernod, Gancia, Pinal, Aperol
Fernet Branca, Campari, Hesperidina, Galliano, Strega

Pinal con agua tónica

Pinal with Schweppes tonic water

Cynar con Sprite

Cynar with Sprite

Hesperidina con agua tónica y jugo de naranja

Hesperidina, Schweppes tonic water and orange juice

Fernet Branca y Martini Rosso con soda

Fernet Branca, Martini Rosso and soda water

Hesperidina con Campari y soda

Hesperidina, Campari and soda water

OPORTO / *PORT*

Graham's Tawny 30 years

\$ 169

Graham's 10 years

\$ 126

Graham's Ruby Six Grapes

\$ 110

Malamado

\$ 70

JERÉZ / *SHERRY*

Tío Pepe Fino Gonzalez Byass

\$ 50

Dry Sack

\$ 42

PISCO / *PISCO*

Capel

Viñas de Oro Quebranta

Viñas de Oro Acholado

Viñas de Oro Italia

\$ 55

GIN / *GIN*

ENGLAND

Blue Ribbon

\$ 105

Gordon's, Bombay Sapphire,

Beefeater, Tanqueray

\$ 60

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES INCLUDE TAX.

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Ponsardin La Grande Dame 1998

\$ 3.000

Dom Perignon Brut 2000, Moët Chandon

\$ 2.600

Billecart - Salmon Brut Rosé, Mareuil, Sur, Ay

\$ 1.775

Bollinger Special Cuvée Brut, Ay

\$ 1.600

Veuve Cliquot Ponsardin Carte Jaune

\$ 1.200

Moët Chandon Imperial Rosé, Epernay

\$ 1.000

ESPUMANTES / SPARKLING WINE

Copa - Botella / Glass - Bottle

Luigi Bosca Brut Nature

\$ 72 - \$ 310

Baron B Brut Rosé

\$ 52 - \$ 285

Baron B Extra Brut

\$ 52 - \$ 220

Prosecco Canevari

\$ 52 - \$ 220

Chandon Extra Brut

\$ 38 - \$ 135

Bianchi Extra Brut

\$ 35 - \$ 120

VINOS ROSADOS / ROSE WINES

Copa - Botella / Glass - Bottle

Alta Vista Premium Rosé 2009

\$ 35 - \$ 90

VINOS BLANCOS / *WHITE WINE*

Copa - Botella / *Glass - Bottle*

Luigi Bosca Chardonnay Reserva 2010

\$ 66 - \$ 230

Colomé Torrontés 2011

\$ 38 - \$ 170

Colección Rutini Sauvignon Blanc 2010

\$ 35 - \$ 150

Escorihuela Gascón Viognier 2010

\$ 32 - \$ 62

VINOS TINTOS / *RED WINE*

Copa - Botella / *Glass - Bottle*

Luigi Bosca Malbec DOC 2008

\$ 80 - \$ 290

Angélica Zapata Malbec Alta 2008

\$ 130 - \$ 550

Doña Silvana Reserva Malbec 2007

\$ 85 - \$ 435

Colección Rutini Malbec 2009

\$ 90 - \$ 410

Mariflor Pinot Noir 2009

\$ 60 - \$ 300

Felino Cabernet 2009

\$ 55 - \$ 200

Amalaya Colomé 2010

\$ 55 - \$ 200

Colección Rutini Cabernet Malbec 2009

\$ 42 - \$ 165

Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon 2009

\$ 42 - \$ 150

Alta Vista Premium Malbec 2009

\$ 38 - \$ 165

NUESTRA SELECCIÓN DE SNACKS
OUR SELECTION OF SNACKS

Selección de snacks

Snack selection

\$ 130



CADA UNA DE LAS OPCIONES
EACH OF THE OPTIONS

\$ 44

Tortillas de papa y chorizo colorado con salsa “Basquaise”
Spanish potato and smoked chorizo omellet with ‘Basquaise’ sauce

Rabas fritas con salsa tartara
Fried squid rings with tartare sauce

Clásicas empanadas de carne
Traditional Argentine meat turnovers ‘Empanadas’

Mini hamburguesa de lomo con queso cheddar
Beef tenderloin mini-hamburgers with cheddar cheese

“Pizzaladiere” con cebolla caramelizada, anchoas y aceitunas negras
‘Pizzaladiere’ with caramelized onions, anchovies and black olives

Jamón de Tandil estacionado 14 meses servido con “Pam
amb tomaquet”
14 months aged ham from Tandil served with ‘Pam amb tomaquet’

FOR THE DRINKS

Selección de empanadas de carne y comino
Selection of meat and cumin 'empanadas'

\$ 55

Roll de hojaldre con jamón Serrano crudo y rúcula (2 unidades)
Butter bread roll with Serrano ham and arugula (2 units)

\$ 62

Roll de hojaldre con pollo y apio (2 unidades)
Butter bread roll with chicken and celery (2 units)

\$ 58

Panini con vegetales grillados (2 unidades)
Grilled vegetables panini (2 units)

\$ 52



Jamón curado nacional (14 meses)
National cured ham (14 months)

\$ 95

Jamón Ibérico de bellota "Pata Negra"
Accorn fed - Iberian cured 'Pata Negra' ham

\$ 260

Selección de Makis o Nigiris
(Disponible de 17.00 a 24.00 hs.)
Maki or Nigiri selection
(Available from 17.00 to 24.00 hs.)

\$ 110

MARTINI

\$ 70

THE FRENCH COSMO

Grand Marnier, Cointreau, jugo de limón fresco en
combinación con jugo de cranberry
Grand Marnier, Cointreau, fresh lemon juice and cranberry juice

MANDARIN MARTINI

Absolut citron, licor de mandarina
Absolut citron, tangerine liquor

ORIENTAL MARTINI

Vodka, sake, jengibre, lima
Vodka, sake, ginger and lime

BLONDY MARTINI

Bacardi oro, Southern Comfort, Cointreau, almíbar de maracuyá
Bacardi gold, Southern Comfort, Cointreau, passion fruit syrup

PORTEÑO MARTINI

Pineral, almíbar jengibre, dash jugo de pomelo
Pineral, Ginger syrup, pink grape fruit juice

OAK MARTINI

Jim Bean, Southern Comfort, Dubonnet rojo, dash
bitter Angostura
Jim Bean, Southern Comfort, Dubonnet, bitter Angostura

MARTINI ROUGE

Gin beefeater, Martini Rosso, jugo de pomelo rosado
Gin beefeater, Martini Rosso, pink grape fruit juice

THE TRADITIONAL «DUHAU MARTINI»

Una combinación exquisita de vodka y whiskey
An exquisite combination of a premium vodka and whiskey

VALENTINO

Ron Pampero, Galiano, Drambuie
Pampero Rhum, Galiano, Drambuie

OFRECEMOS UNA SELECCIÓN DE LOS CLÁSICOS
MARTINIS PREPARADOS CON NUESTRA VARIEDAD
DE PREMIUM VODKAS

*~ We offer a selection of Classic Martinis prepared with
your choice of premium vodkas ~*

FROZEN

\$ 70

FLORIDITA

Ron Bacardi, jugo de limón, lima, jengibre fresco
Bacardi rum, lemon juice, lime, fresh ginger

YARDIN

Maracuyá, licor de mandarina, Absolut Mandarin, menta fresca
Passion fruit, tangerine liquor, Absolut Mandarin, fresh mint

COCKTAILS CON TÉ HELADO

ICED TEA COCKTAILS

\$ 60

GOLDEN KAYA

Sake, jugo de lychee, té Palacio Duhau
Sake, lychee, Palacio Duhau tea

QUEEN ROSE

Bacardi oro, Chambord, té infusión digestiva
Bacardi gold, Chambord, digestive tea

LOST IN KYOTO

Bacardi limón, miel, jengibre, té La Vie en Verte
Lemon Bacardi, honey, ginger, La Vie en Verte tea

CAIPIRINHAS

\$ 70

GRAIPIROSKA

Vodka, jugo de lychee y uvas
Vodka, lychee juice and grapes

MARUSKA

Vodka, almíbar, lima y jugo de maracuyá
Vodka, syrup, lime and passion fruit juice

KIWIROSKA

Vodka, Sprite y kiwi
Vodka, Sprite and kiwi

MANDARINOSKA

Absolut mandarin, mandarina
Absolut mandarin and mandarin

CREACIONES DE PRIMAVERA
SPRING CREATIONS

\$ 70

PATRONCITO

Patron Silver, espumante Torrontés dulce, menta, limón, lima,
bitter angostura

*Patron Silver, Torrontés sweet sparkling wine, mint, lemon, lime, bitter
angostura*

PRIMAVERA ARGENTINA

Absolut Pear, espumante de Torrontés dulce, lima, pera
concassé, syrup

*Absolut Pear, Torrontés sweet sparkling wine, lime, concassé cut pear,
simple syrup*

PISCO BLOSSOM

Pisco Quebranta, Vin Doux Naturel, agua tónica, agua de azahar,
jugo de lima

*Quebranta Pisco, Vin Doux Naturel, tonic water, orange blossom water,
lime juice*

GINGER AND SPICES

Gin Blue Ribbon, Vin Doux Naturel, Ginger Ale, lima,
pimienta fresca

Blue Ribbon Gin, Vin Doux Nature, Ginger Ale, lime juice, fresh pepper

CREACIONES DE HENNESSY
HENNESSY CREATIONS

\$ 65

HENNESSY TEA-NI

Hennessy, almíbar, té de naranja
Hennessy, syrup, orange tea

HENNESSY ALEXANDER

Hennessy, crema de cacao, half & half, nuez moscada
Hennessy, crema de cacao, half & half, grated nutmeg

HENNESSY CINNAMON

Hennessy, jugo de manzana, almíbar de caramelo, canela
Hennessy, apple juice, caramel syrup, cinnamon sticks

TRAGOS LARGOS
LONG DRINKS

\$ 70

SOUTH EAST CAIPIRINHA

Un típico trago Brasileiro combinado con frutas
rojas de la Patagonia

*A typical Brazilian drink with a selection of
Patagonian berries*

COMFORT SUNSET

Ron, triple sec, southern comfort,
jugo de naranja, gotas de arándano

*Dark Rum, triple sec, southern comfort,
orange juice, cranberry juice*

SO WHITE ...

Sauvignon Blanc, jugo de ananá y licor de menta

Sauvignon Blanc, pineapple juice and mint liquor

GOLDEN MARGARITA

José Cuervo Tequila, Grand Marnier, Cointreau,
jugo de limón y lima

*José Cuervo Tequila, Grand Marnier, Cointreau,
lemon and lime juice*

COCKTAIL CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

\$ 70

MANHATTAN

Whiskey de centeno o Bourbon, Vermouth rojo,
Bitter de Angostura, piel de naranja
*Rye Whiskey, Red Vermouth,
Angostura Bitters, Orange zest*

OLD FASHIONED

Whisky, cubos de azúcar, Bitter de Angostura,
cáscara de limón
Whisky, sugar, Angostura Bitter, lemon twist

MARTINI

Gin, Vermouth Dry, aceituna verde
Gin, Dry Vermouth, Green olive

NEGRONI

Gin, Vermouth rojo, Campari, media rodaja de naranja
Gin, Red Vermouth, orange slice

CUBA LIBRE

Ron, bebida Cola, gajo de limón
Rhum, Coke, lemon wedge

CAIPIRINHA

Cachaça, azúcar granulada, limones de pica
Cachaça, sugar, lime

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, Gin, Tequila, Ron, Triple Sec,
jugo de limón, azúcar, bebida Cola
*Vodka, gin, tequila, rhum, triple sec,
lemon juice, sugar, Coke*

MINT JULEP

Bourbon, almíbar de azúcar, menta fresca
Bourbon, Syrup, freshmint

COCKTAIL CLÁSICOS / CLASSIC COCKTAILS

\$ 70

BLOODY MARY

Vodka, jugo de limón, Dash salsa inglesa,
dash salsa de tabasco, pimienta fresca,
sal, jugo de tomate
*Vodka, lemon juice, Worcestershire sauce,
tabasco sauce, pepper, salt, tomato juice*

DAIQUIRI

Ron, Triple sec, jugo de limón, azúcar
Rhum, Triple sec, lemon juice, sugar

MOJITO

Ron, jugo de limón, azúcar,
hojas de menta fresca, agua con gas
*Rhum, lemon juice, sugar,
fresh mint leaves, sparkling water*

PISCO SOUR

Pisco, jugo de limón, azúcar, Bitter Angostura
Pisco, lemon juice, sugar, Angostura Bitter

MARGARITA

Tequila, Triple sec, jugo de limón,
sal en el borde de copa
Tequila, Triple sec, lemon juice with a salted rim

SEABREEZE

Vodka, jugo de pomelo, jugo de arándano
Vodka, grapefruit juice, cranberry juice

COCKTAIL SIN ALCOHOL
NON ALCOHOLIC COCKTAILS

\$ 50

DEEP PURPLE

Jugo de zanahoria y pomelo, con frutas del bosque
y semillas de amapola

Carrot and grapefruit juice, wild berries and poppy seeds

MIX SOUL

Jugo de naranja, duraznos, crema batida y menta fresca

Orange & peach juice with cream and fresh mint

COCKTAILS DE ESPUMANTES
SPARKLING WINE COCKTAILS

\$ 70

MIMOSA

Jugo de naranja fresco con espumante y Grand Marnier

*Fresh orange juice, sparkling wine and
a few drops of Grand Marnier*

BEST BELLINI

Syrup de puré de durazno y Brandy de apricot
con champagne rosado

Syrup with peach purée, apricot Brandy and rose champagne

ROSSINI

Fresas con champagne

Strawberries and sparkling wine

PORT ROYAL

Champagne, reducción de Malamado con frutos rojos

Champagne, port syrup and Patagonian red fruits

KIR ROYALE

Crema de Cassis, Champagne

Creme de Cassis, Champagne

BEBIDAS SIN ALCOHOL / *NON ALCOHOLIC BEVERAGE*

REFRESCOS / *SOFT DRINKS*

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero

Sprite, Sprite Zero, Fanta Naranja

Schweppes tonic, Red Bull

\$ 28

AGUA MINERAL INTERNACIONAL

INTERNATIONAL MINERAL WATER

Evian, Perrier, San Pellegrino, Aqua Panna

\$ 36

AGUA MINERAL NACIONAL

DOMESTIC MINERAL WATER

Villavicencio, Eco de los Andes

\$ 28

Gota (Premium)

\$ 36

TÉ HELADO Y LIMONADA / *ICED TEA AND LEMONADE*

Té helado

Classic Iced tea

Té verde helado

Iced Green tea

Té helado de frutas rojas Patagónicas

Patagonian red berry iced tea

Limonada rosada

Pink Lemonade

Limonada de Earl Grey

Earl Grey Lemonade

Té helado Epice con leche

Chai spice iced latte

\$ 34

BEBIDAS SIN ALCOHOL / *NON ALCOHOLIC BEVERAGE*

JUGO DE FRUTAS NATURALES

NATURAL FRUIT JUICES

Manzana, naranja, pomelo, jugo vegetal del día
Apple, orange, grapefruit, fresh vegetable juice of the day

\$ 32

CERVEZA / *BEER*

NACIONAL / *NATIONAL*

Quilmes

\$ 41

Otro Mundo (Red - Golden Ale)

\$ 45

IMPORTADA / *IMPORTED*

Erdinger Hefeweizen

\$ 65

Grölsch

\$ 62

Heineken, Budweiser,
Corona, Stella Artois, Moretti

\$ 46

Liberty, sin alcohol

\$ 39

HEALTHY LIVING AT HYATT

Para ayudarlo a alcanzar un estilo de vida saludable, la nutricionista brasilera Patricia Teixeira ha creado esta exclusiva selección de jugos y smoothies especialmente para Hyatt.

To help you leading a healthy lifestyle by ensuring optimum performance of body and mind the Brazilian nutritionist Patricia Teixeira has created this exclusive range of juices and smoothies especially for Hyatt.

DIGESTION JUICE

\$ 45

Kiwi, manzana verde, uvas, ananá
Kiwi, green apple, grapes, pineapple

Disfrute de este jugo antes, durante o después de la comida, especialmente con carnes rojas. Recomendado como soporte digestivo a la mañana siguiente de una succulenta cena. El kiwi y el ananá contienen enzimas que favorecen la digestión de la comida.

Las fibras de la manzana hacen que los alimentos viajen más lentamente a través del tracto digestivo y por consiguiente mejoran la absorción de importantes nutrientes.

Enjoy this juice before, during or after meal, especially if it contains red meat. It can also be valuable if you feel the need for extra digestive support the morning following a big dinner. Kiwi and pineapple contain enzymes that will support the digestion of food. The fibers from the apple will make your food travel slower through the digestive tract and therefore enhance the absorption of important nutrients.

GOOD ENERGY JUICE

\$ 45

Remolacha, espinaca bebé, zanahoria,
manzana roja, eneldo picado
Beetroot, baby spinach, carrot, red apple, chopped dill

Jugo excepcional para cuando sienta cansancio,
lo llenará de energía y sensación de bienestar.

Jugo rico en vegetales saludables que ayuda a balancear el azúcar en sangre y aporta una gran energía que mejora el estado de ánimo.

La espinaca ayuda desintoxicando las hormonas y la remolacha favorece la digestión, lo cuál es muy importante para la absorción de nutrientes.

This juice is always good. Have it when you feel a bit tired, it will fill you with energy and a feeling of well-being. This juice is rich in healthy vegetables and helps you balance the blood sugar and gives you great energy and helps enhanced your mood. Spinach helps detoxify hormones; and beetroot supports digestion, which is important for absorbing nutrients.

SMOOTHIE CARE

\$ 45

Frambuesa, durazno, leche de soja, aloe vera, almendra
Raspberry, peach, soya milk, aloe vera, almond

El durazno aporta los fitonutrientes licopeno y luteína. El licopeno protege al cuerpo y la luteína fortalece la salud de la vista. El Aloe Vera es aplicado para tratar varios problemas de salud, incluyendo quemaduras y artritis. Las frambuesas contienen una gran porción de vitamina B y proveen poderosos antioxidantes.

Peach offers the phytonutrients lycopene and lutein. Lycopene protects your body and lutein offers support for healthy eyes. Aloe Vera is being used to treat various health conditions including burns and arthritis. Raspberries contain a great portion of B-vitamins and supplies powerful antioxidants.

SMOOTHIE BALANCE

\$ 45

Banana, leche de soja, naranja, espinaca bebé, cacao, almendra
Banana, soya milk, orange, baby spinach, cocoa, almond

La banana, rica en potasio, muestra un efecto favorable disminuyendo la presión sanguínea, equilibrando el tracto intestinal y disminuyendo el colesterol. La espinaca bebé es un maravilloso recurso de vitaminas y minerales, constituye un gran soporte de antioxidantes, vitamina C y carotenos. El coco es un afrodisíaco natural y un poderoso antidepresivo.

Banana, rich in the important potassium, seems to have a blood pressure lowering effect, to act to smooth the intestinal tract and have cholesterol lowering effect. Baby Spinach is a great source of various vitamins and important minerals, it also supports antioxidants vitamin C and carotens. Cocoa is thought to be a natural aphrodisiac and antidepressant.

EL CAFÉ / THE COFFEE

Espresso, Americano, Cortado, Lágrima, Descafeinado
Espresso, Double espresso, Coffee,
Espresso with milk, Hot milk tear-drop of coffee, Decaffeinated
\$ 28

Doble espresso, Cortado doble, Lágrima doble, Capuccino,”
café au lait”
Double espresso, Double espresso with milk,
Double hot milk tear-drop of coffee, Cappuccino, “café au lait”
\$ 30

CAFÉ IRLANDÉS
Café con whiskey irlandés
Coffee with Irish whiskey
\$ 50

CAFÉ “BAVARIAN”
Kahlua, café espresso de menta con crema batida
Kahlua, Peppermint espresso coffee with whipped cream
\$ 50

CAFÉ SUIZO
Licor Godiva de chocolate, café espresso con crema batida
Godiva chocolate liqueur, espresso coffee with whipped cream
\$ 50

CAFÉ ITALIANO
Café Italiano con Amaretto
Italian coffee with Amaretto
\$ 50

CAFÉ “ORANGE MIST”
Baileys Original Irish Cream, Cointreau and espresso coffee
\$ 50

CAFÉ “DUHAU”
Crema Irlandesa, Ron y café espresso con virutas de chocolate
Irish Cream, Rum, espresso coffee with shaved chocolate
\$ 50

EL TÉ / *THE TEA*

COLECCIÓN DE TÉ / *TEA COLLECTION*

English Breakfast
Darjeeling Namring
Earl Grey
Lapsang Souchong
Palacio Duhau
Epices
Jardín Duhau
Sencha Fukuyku
La Vie en Rose
La Vie en Verte
Tisane de Menthe

\$ 34

Infusión Digestiva
Digestive Infusion

\$ 34

BRANDY

Jaime I

\$ 600

Brandy Lepanto

\$ 215

Cardenal Mendoza

\$ 200

Brandy de Jeréz Solera 103

\$ 110

COGNAC

Remy Martin Louis XIII

\$ 1.500

Hennessy Paradis

\$ 700

Cognac Cohiba Extra, Courvoisier Napoleón

\$ 520

Martell X.O

\$ 410

Remy Martin X.O

\$ 285

Hennessy X.O

\$ 265

Remy Martin V.S.O.P, Martell V.S.O.P,

Hennessy V.S.O.P

\$ 125

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES INCLUDE TAX.

DEGUSTACIONES VERTICALES
VERTICAL TASTINGS

DEGUSTACIÓN DE PURAS MALTAS
SINGLE MALTS TASTING

HIGHLANDS: Glenfidich 12 años
SPEYSIDE: Glen Elgin 12 años
ISLAY: Caol Ila 12 años
LOWLANDS: Highland Park 12 años

Cohiba - "Robusto", Cuba

\$ 500

DEGUSTACIÓN DE WISKIES / *SCOTCH TASTINGS*

Johnnie Walker Swing
Johnnie Walker Gold Label
Ballantines Gold Seal

Cohiba - Montecristo N° 4, Cuba

\$ 430

DEGUSTACIÓN DE MOJITO / *MOJITO TASTING*

Bacardi 8 años
Havana 7 años
Havana 4 años añejo especial

Cohiba - "Secretos" Corona, Cuba

\$ 220