



SNAILEY WALKER

Comidas & Bebidas.

Enjoy your visit.

Cocktail Bar & Restaurant

Honduras 5618, Palermo Hollywood

Pizzas.

Muzzarella y Olivas · \$ 21.000

Pepperoni · \$ 23.000

Rúcula, Jamón Ibérico y Parmesano · \$ 27.000

Napolitana, Tomate y Suave Aceite de Ajo · \$ 24.000

Entre Panes.

Acompañado de papas.

Burger Snailey · \$ 25.000

Blend de carnes, cebolla crispy, cheddar y aderezo de la casa.

Burger Dais · \$ 27.000

Blend de carnes, cheddar, panceta, cebolla caramelizada y aderezo de la casa.

Burger Walker · \$ 30.000

Doble blend, cheddar, pepinos, cebollas encurtidas y aderezo de la casa.

Lomito Walker · \$ 25.000

Lomito, queso, aros de cebolla, tomate, lechuga y huevo frito.

Lomito Snailey · \$ 27.000

Pan de chabata. rúcula, tomate, provolone, pepino, palta y cebolla morada con batatas fritas.

Tapeo.

Selección de Quesos y Frutos Secos · \$ 28.000

Opcional: adicional de fiambres +\$7.000

Hummus de Garbanzos · \$ 25.000

Crujiente de Langostinos Panko · \$ 26.000

Con salsa alioli.

Rabas · \$ 27.000

Con salsa brava y alioli de ajo.

Bastones de Muzzarella · \$ 19.000

Con salsa brava.

Papas Fritas · \$ 18.000

Opcional: adicional de cheddar +\$3.000 adicional de cheddar y panceta +\$5.000

(2u) Empanadas Horno/Fritas · \$ 10.000

Jamón y Queso.

Champignon y Cebolla caramelizada.

Osobuco al Malbec.

Langostinos - \$ 12.000

Tortilla de Papas · \$ 25.000

Con morrón y cebolla.

Opcional: chorizo picante +\$4.000

Principales.

Lomo al Whisky · \$ 38.000

350gr. de lomo a fuego lento en reducción de Bourbon y especias acompañado de chips de batata y vegetales.

🍴 Lomo a la Pimienta · \$ 38.000

350gr. de lomo cocinado a fuego lento en salsa de pimientas, acompañado de papas españolas.

🍴 Salmón a la Plancha · \$ 40.000

Filet al hierro con vegetales asados.

Suprema al Verdeo · \$ 31.000

Bistec de pechuga a la crema en reducción de vino blanco y romero, y ajo acompañado de papas españolas

Risotto de Langostinos · \$ 35.000

Carnaroli en crema con langostinos.

Risotto de Calabaza y Brie · \$ 33.000

Carnaroli en crema de calabaza finalizada con queso brie.

Risotto Walker · \$ 31.000

Carnaroli en crema ahumada con mix de hongos.

Raviolón de Salmón · \$ 35.000

Con crema de salvia.

Ensalada Caesar · \$ 20.000

Lomo, pollo o salmón ahumado.

Ribs de Cerdo con Papas · \$ 45.000

Cocinado a fuego lento con cerveza negra y barbacoa con papas provenzal.

Pollo Crocante · \$ 30.000

Pollo rebozado en panko sobre salsa de porotos y puré de calabaza cremoso.

Postres.

Volcán de Chocolate · \$ 18.000

Pastel de chocolate húmedo, relleno con un centro líquido de chocolate caliente que fluye como lava en el primer bocado sobre un mar de crema.

Brownie de Chocolate · \$ 18.000

Húmeda torta crujiente de chocolate oscuro acompañada sobre crema y frutillas.

Tiramisú · \$ 18.000

Postre italiano con bizcochuelo casero inmerso en espresso y licor de café, cubierto con suave mascarpone.

Cocktails Clásicos.

Penicilin · \$ 17.000

Johnnie Walker Red, jengibre, almibar de miel, jugo de limón, perfume Talisker 10.

Negroni · \$ 16.000

Gin Beefeater, Carpano Rosso y Campari.

White Russian · \$ 18.000

Licor de café, vodka Sernova y crema de leche.

NY Sour · \$ 16.000

Whisky Jim Beam Bourbon, jugo de limón, almibar, tope de vino Malbec.

Dry Martini · \$ 17.000

Vermouth extra dry, gin Beefeater, aceitunas.

Clover Club · \$ 17.000

Gin, jugo de arándanos, almibar, limón, sour.

Bloody Mary · \$ 20.000

Vodka, jugo de tomate, limón, salsa inglesa Tabasco, sal, pimienta, apio.

Old Fashioned · \$ 16.000

Whisky Jim Beam Bourbon, Bitter Angostura, azúcar o almibar, cereza marasquino.

Tom Collins · \$ 17.000

Gin Beefeater, jugo de limón, almibar, soda, cereza.

Godfather · \$ 17.000

Whisky escocés, ahumado, licor Amaretto.

Espresso Martini · \$ 18.000

Vodka Sernova, licor de café, café espresso, almibar.

Boulevardier · \$ 16.000

Whisky Jim Beam Bourbon, Carpano Rosso y Campari.

Margarita · \$ 20.000

Corona de sal, tequila José Cuervo, licor de naranja Cointreau, lima.

Moscow Mule · \$ 15.000

Vodka Sernova, jengibre, lima, menta.

Porn Star Martini · \$ 17.000

Vodka, maracuyá, limón, azúcar.

Pisco Sour · \$ 17.000

Pisco 1615, jugo de lima, almibar, dash de Bitter Angostura.

Gin Tonic · \$ 15.000

Gin Beefeater.

White Lady · \$ 17.000

Gin, triple sec, limón, almibar, sour.

Manhattan · \$ 18.000

Whisky Jim Beam Bourbon, Carpano Rosso, dash de Angostura.

Long Island Ice Tea · \$ 26.000

Vodka, ron, tequila, gin, triple sec, limón, azúcar, Coca Cola.

Cocktails De Autor.

Duetto Italiano · \$ 18.000

Un trago que respira historia y tradición, mezclando vermouth de alta gama con un toque de queso, evocando las elegantes cortes italianas.

Apple Rebel · \$ 18.000

Una fusión audaz de Jack Daniels con el frescor de la manzana, donde la dulzura se encuentra con un toque rebelde de carácter.

Shibui · \$ 18.000

Resurge del sake nigori en este cóctel elegante, símbolo de renacimiento y refinamiento, donde la siplé es más.

Coffee Gold · \$ 20.000

Un elixir de oro líquido, la calidez del café se fusiona con la cremosidad del licor de dulce de leche, creando un cóctel refinado y memorable.

Peara Nui · \$ 18.000

La dulzura tropical de la pera se une al toque vibrante del vinagre en una oda exótica a los mares del sur.

Páina Gin · \$ 18.000

Verde y dorado que combinan notas frescas de apio con la luminosidad tropical del ananá, en perfecta armonía con gin.

Clásicos SNAILEY.

Joanna · \$ 20.000

En este homenaje mezclamos cítricos como el limón y el pomelo, junto con las notas florales del licor de sauco y el carácter del distintivo argentino vino Malbec. Teniendo como base alcohólica gin Beefeater.

Satoshi · \$ 20.000

Diferenciándose del resto, acá nos encontramos una explosiva combinación de Boubon, Ron Dorado y licores de sauco y durazno. Con fuerza y amable frescura.

Tether · \$ 25.000

Una siempre conveniente opción tropical, cítrico y muy frutal, gracias a la combinación de jugo de ananá, jugo de limón, jugo de naranja y almibar de maracuyá natural. Con base alcohólica compartida entre ron Malibú y un toque de vino Chardonnay.

Conna · \$ 20.000

Frutal, fresco y ligero. Logrado a partir de jugo de ananá, almibar de frutos rojos, limón y una base de gin Beefeater.

Cocktails Premium.

Preparaciones de alta gama que se elaboran con ingredientes de primerísima calidad. Un placer único que hace el momento más inolvidable.

Old Fashioned del Jefe · \$ 50.400

Pocos se animan a darse el gusto de hacer lo que les satisface. El Jefe puede y lo hace con una generosa medida de Jack Daniels Master servida en un vaso pintado a fuego con azúcar fina y bitter Angostura.

Moscow Mule Premium · \$ 35.000

Refrescante, intenso, perfecto para acompañar una entrada mientras se espera con ansias el plato principal. Vodka Belvedere, ginger Ale Britvic y limón.

Penicilin Ahumado Premium · \$ 40.000

Como nadie lo hace. Talisker 10, lima, jengibre, miel y un toque picante con gotitas de Tabasco.

Whisky Sour Premium · \$ 55.000

Jim Bean Single Barrel, limón y almibar.

Boulevardier Premium · \$ 45.000

Simplemente está demás cualquier palabra. Maker's Mark, Antica Formula, bitter tipo Milano.

Negroni Perfetto Premium · \$ 40.000

En su versión Perfetto, combina: vermut Antica Formula, gin Martin Millers y bitter tipo Milano.

Margarita Premium · \$ 40.000

Corralejo Añejo, Cointreau y limón.

Bitcoin · \$ 336.000

Rare Cask, Appleton Estate Disaronno, licor Snailey de damasco.

Manhattan Premium · \$ 75.000

Jack Daniels Master, Antica Formula y Angostura.

Tom Collins Premium · \$ 37.000

Un clásico entre clásicos en su mejor versión gracias a la excelencia gin Nordes.

Cervezas.

🍻 Lata 473cc.

🍷 Porrón 330cc.

Heineken · \$ 10.000

Corona · \$ 12.000

Imperial · \$ 10.000

Imperial Amber · \$ 10.000

Champagne.

Chandon Extra Brut · \$ 50.000 🍷 · \$ 15.000

Chandon Délice / Rosé / Apéritif · \$ 50.000

Baron B · \$ 90.000

Veuve Clicquot Brut - Yellow Label · \$ 370.000

Vinos.

Salentein Reserve Cabernet Franc · \$ 44.000

Salentein Reserve · \$ 40.000

Rosé / Malbec / Cabernet Sauvignon

Salentein Numina Pinot Noir · \$ 50.000

Angelica Zapata Chardonnay · \$ 68.000

Angelica Zapata Malbec · \$ 77.000

Copa de Vino · \$ 14.000

Sin Alcohol.

Gaseosa Línea Coca Cola · \$ 5.500

Sweeps Tónica / Pomelo · \$ 5.500

Agua Con / Sin Gas · \$ 7.000

Red Bull · \$ 9.000

Speed · \$ 7.000

Mocktails · \$ 11.000



SNAILEY WALKER

Reservas & Eventos.

11 5261 - 2180

snaileywalker@gmail.com

No se cobra servicio de mesa.