



BAJO TIERRA

MENU

Consumición Mínima
\$10.000

PARA PICAR

Tabla de Quesos y Fiambres	\$ 34600
Milanesitas capresse (3 unidades) Muzzarellas empanadas	\$ 12600
Bruschetta de cebolla caramelizada con panceta crocante	\$ 12600
Papas fritas crocantes con queso cheddar, panceta y verdeo en bowl aparte	\$ 11600
Empanadas (2 uni.) carne pollo humita	\$ 10500

SANDWICHES

Hamburguesa BAJO TIERRA con tomate, lechuga y queso danbo	\$ 17.800
Hamburguesa BIG BAND con salsa criolla picante con siracha y panceta	\$ 17.800
Sandwich PITCH provoleta con vegetales a la plancha y dip de salsa barbacoa	\$ 18.900
Sandwich TEMPO braseado de roostbeef en cocción lenta	\$ 21.000

ENSALADAS

César (Pollo, lechuga, croutons, queso parmesano, anchoas y salsa césar)	\$ 18.900
Mediterránea	\$ 18.900

POSTRES

Brownie con helado	\$ 11600
Flan con dulce de leche y crema	\$ 9400
Crumble de peras con helado	\$ 10500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral sin gas	\$ 6300
Agua Mineral con gas	\$ 6300
Gaseosas (Línea Coca)	\$ 6300
Limonada (menta, limón y jengibre)	\$ 8000
Maracujazz (naranja, maracuyá, lima, frutos rojos y almibar)	\$ 9000

CERVEZAS

Imperial 473 ml (lager, roja, stout)	\$ 8400
Imperial Sin Alcohol (473 ml)	\$ 7000
Heineken 473 ml	\$ 9400
Heineken 0 Sin Alcohol (473 ml)	\$ 8000

GIN

(con frutos rojos, pepino, pomelo, naranja, lima, limón, hibiscus, romero, pimienta de jamaica, anís estrellado)

Restinga	\$ 10.500
Beefeater	\$ 12.600
Tanqueray	\$ 13.600
Hendrick's	\$ 14.700

BAJO TIERRA

Pellegrini 2575
Mar del Plata
provincia Buenos Aires

Seguinos en Instagram!

@ bajotierra.mdp

@ torresdemanantiales



MANANTIALES

ROGAMOS GUARDAR SILENCIO Y SACAR FOTOS SIN FLASH

I ANTICIPADAS EN WWW.BAJOTIERRA.COM.AR



BAJO TIERRA

VINOS & COCKTAILS

Consumición Mínima
\$10.000

TINTOS

Manos Negras Stone Soil Malbec	\$ 27.300
Flor de Cardon Cabernet Sauvignon	\$ 27.300
Manos Negras Red Soil Pinot Noir	\$ 28.400
Tigerstone Malbec	\$ 33.600
Zaha Corte	\$ 41.000
Finca la escuela Malbec	\$ 38.800
Manos Negras Artesano Pinot Noir	\$ 45.200
Zaha Cabernet Franc	\$ 46.200

BLANCOS

Manos Negras Blend de Blancas StoneSoil	\$ 23.100
Manos Negras Chardonnay	\$ 25.000
Zaha Semillón	\$ 36.800
Zaha Chardonnay	\$ 36.800

ROSADOS

Tinto Negro Uco Valley Rosado	\$ 18.900
-------------------------------	-----------

ESPUMANTES

Manos Negras Brut Nature	\$ 25.200
Zaha espumante Calcaire	\$ 46.200
Teho Remurge	\$ 59.800

VINOS POR COPA

Manos Negras Espumante Brut Nature	\$ 7.400
Manos Negras Chardonnay	\$ 6.300
Manos Negras Malbec	\$ 6.300

COCKTAILS

Fernet	\$ 10.500
Campari Tonic	\$ 10.500
Ferroviano	\$ 10.500
Cuba Libre	\$ 10.500
Garibaldi (campari con jugo de naranja)	\$ 10.500
Americano (campari, vermouth y soda)	\$ 10.500
Malibu Punch (ron de coco y jugo de naranja)	\$ 10.500
Aperol Spritz (aperol, espumante, soda)	\$ 12.000
Old Fashioned (whisky, biter y azúcar)	\$ 12.000
Negroni (gin, campari y vermouth)	\$ 12.000
Whiscola (whisky y gaseosa cola)	\$ 12.000
Julep (Mojito / Mint / Cynar)	\$ 12.000
Penicilin (whisky, jugo de lima, jengibre y almibar de miel)	\$ 14.000

VERMOUTH (CON SODA/PEMELO/TONICA)

Cinzano	\$ 10.500
Tempestad	\$ 12.000
Rambla	\$ 13.000

WHISKIES

Jim Bean	\$ 11.600
Jameson	\$ 11.600
Tullamore Dew	\$ 12.600
Wild Turkey 81	\$ 14.700
Jameson Black Barrel	\$ 14.700
Johnny Walker Black	\$ 14.700
Chivas Regal 12 años	\$ 15.800
Jack Daniels	\$ 16.800
The Glenlivet F. Reserve	\$ 20.000
Chivas XV	\$ 23.100