

LaConcha delaLora

ARGENTINE RESTAURANT MUSIC

Estimado Cliente .-

Nuestros precios está incluido el 12% del I.V.A. y el 10% de SERVICIO, cumpliendo con la disposición de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, que en su Art. 9.- Información Pública dice:

INFORMACIÓN BÁSICA COMERCIAL

"Toda información relaciona al valor de los bienes y Servicios deberá incluir, además del precio total, los montos adicionales correspondientes a impuestos y otros recargos, de tal manera que el consumidor pueda conocer el valor final."



ARGENTINE RESTAURANT MUSIC





Picavas / Appetizers

Malinas Party

Memorable combinación ganadora de nuestras deliciosas picadas, cubiertas con las salsas del chef picante, bbg o miel y mostaza.

sin imp. \$12.32 con imp. \$15.03

Brochetas de Lomo

Deliciosas brochetas en suaves cortes de lomo, con el inconfundible chimichurri porteño y acompañadas de una deliciosa ensalada de la casa.

sin imp. \$10.90 con imp. \$13.30

Calamares Reposados

Sensacionales chocos de calamar preparados al estilo de la concha de la lora, acompañados de su exquisita salsa tartara y crujientes papas fritas.

sin imp. \$7.61 con imp. \$9.28

Alitas Bufalo

Deliciosas alitas de pollo con nuestra sazón secreta. Acompáñalas con las inconfundibles salsas del chef picante, bbq o miel y mostaza acompañada de una deliciosa ensalada de la casa y mayonesa de queso.

sin imp. \$6.95 con imp. \$8.48

Achuras Criellas

Generosas porciones de chinchulines, chorizos y morcillas de la casa acompañados de salsa criolla y papas fritas.

sin imp. \$6.98 con imp. \$8.52

Nuggets Je Pollo
Delicolos rollitos de pechuga de pollo rebosados y acompañados con las inconfundibles salsas del chef picante, bbg o miel y mostaza, servidos con la ensalada de la casa. sin imp. \$6.53 con imp. \$7.97

Empanadas Salteñas

Crujientes empanadas al estilo salteño, en un mix de pollo y carne, para disfrutarlas con un picoso de ají y ensalada de la casa.

sin imp. \$5.90 con imp. \$7.20



LA CONCHA DE LA LORA, ES UNA



La Concha de la Lora

Platos Fuertes / Main Dishes

Picaña

Lomo vetado del brasil 450grs. preparado con la cantidad justa de aliños, disfrutaras del gran sabor carioca. acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa.

sin imp. \$13.40 con imp. \$16.34

Filete de Res

Jugoso filete de res de 340 grs. cuidadosamente grillado, reservando su noble sabor final acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la

sin imp. \$11.62 con imp. \$14.18

T-Bone Steak

Nuestro clásico t-bone (300 grs..) de gran chuletero de res, acompañado de tu quarnición preferida y crujientes papas fritas. sin imp. \$10.90 con imp. \$13.30

Medallón Condovez

Sabrosos medallones de lomo fino, asentados sobre una deliciosa feta de jamón y cubiertos con finas laminas de queso cheddar acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa.

sin imp. \$10.70 con imp. \$13,05

Lomo al Chimichuri

Lomo liso de 300grs. aliñado con la sazón secreta, cubierto con nuestra salsa casera al chimichurri. Acompañadas de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa.

sin imp. \$9,98 con imp. \$12.18

Platos Fuertes / Main Dishes

Lomo Pecho Je Paloma (2 a 3 personas) Nuestro espectacular lomo pecho de paloma. para los amantes de la carne,

(950 grs.) de jugoso lomo fino, acompáñalo con los tres tipos de salsa especialmente preparadas por el chef acompañado de tú guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa

* Plato sujeto a disponibilidad o reservación sin imp. \$29.70 con imp. \$36.23

Ojo de Bife Lomo de 453 grs. deshuesado, perfectamente marmoleado a la brasa sobre llama abierta, acompañada de tu guarnición preferida y ensalada de la casa sin imp. \$14.05 con imp. \$17.14

Chuleton Pampeño

Suculento bife grillado con el toque ahumado de la casa. acompañadas de tu quarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa. sin imp. \$13.90 con imp. \$16.96

Bife Gaucho
Costeleta angosta de bife grillado, madurado a la perfección, escogido personalmente por el chef del mejor lomo nacional. En sus dos espectaculares presentaciones:

350 grs. sin imp. \$9.30 con imp. \$11.35 450 grs. sin imp. \$11.35 con imp. \$13.85 bife chorizo bife chorizo

Punto de cocción de la carne

Inglesa: Sellada y semi-cruda al interior (5 a 10') A punto: Cocida y roja al interior, jugosa (15 a 20') Rosada 3/4: Cocida y rosada, menos jugosa (20 a 30') Asada: Muy cocida y café al centro, ligeramente seca (30 a 40')

> * ESTIMADO CLIENTE, LAEMPRESA NO SE RESPONSABILIZA POR SU PEDIDO DE PROTEINAS CRUDAS O DE BAJO COCIMIENTO. AL INGERIR CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS SE INCREMENTA EL RIESGO ALIMENTARIO POR FAVOR INFÒRMENOS SI ES ALÈRGICO A ALGÙN INGREDIENTE. MUCHAS GRACIAS





Platos Fuertes / Main Dishes

Asado Concha de la Losa

Sencillamente espectacular, la especialidad de la casa, en su combinación perfecta, tierno cerdo glaseado, lomo parrillero, pechuga de pollo salseada, t-bone steak, chorizo argentino, morcilla negra, botón de especies, chinchulines porteños. acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa.

Racko de Condero Bonaerense

Tres deliciosas rack al estilo Patagonia, nosotros lo preparamos tu le pones el acompañamiento preferido y ensalada de la casa.

sin imp. \$13.10 con imp. \$15.98

Costillas de Cerdo BBQ

Cocinadas lentamente por horas... luego de esto se glasean con nuestra incomparable salsa bbg. acompañadas de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa.

sin imp. \$11.62 con imp. \$14.18

Cervo Glascavo

Exquisito gran chuletero de cerdo y para su elección puede pedirlas glaseadas o bañadas en su salsa al gusto acompañadas de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa.

sin imp. \$7.32 con imp. \$8.93

Chirto Paysandu

El original uruguayo!!! tierno bife de lomo con huevo a la plancha, sobre fetas de tocino, jamón y queso mozzarella, acompañado de papas fritas, cebollas caramelizadas y ensalada de la casa.

sin imp. \$7.25 con imp. \$8.85

Pollo Salseavo al Grill

Sabrosa pechuga de pollo fresco cubierto en una salsa glace de maracuyá acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa sin imp. \$6.90 con imp. \$8.42

* ESTIMADO CLIENTE, LAEMPRESA NO SE RESPONSABILIZA POR SU PEDIDO DE PROTEINAS CRUDAS O DE BAJO COCIMIENTO. AL INGERIR CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS SE INCREMENTA EL RIESGO ALIMENTARIO POR FAVOR INFÒRMENOS SI ES ALÈRGICO A ALGÙN INGREDIENTE. MUCHAS GRACIAS

Guarniciones

Pídelas adicionales a tu plato fuerte

Crocantes Papas Fritas Sin imp. \$2.87 Con imp. \$3.50

Cremoso Pure de Papas

Pure de Zanahoria Blanca y Batata

LA CONCHA DE LA LORA, ES UNA MARCA REGISTA



Pizzas

Desde el Sur del Continente, en masa ligera

Pizza Calabresa

Salami, Mozzarella

sin imp. \$9.26 con imp. \$11.30

Pizza Musarela

Jamon y Champiñones

sin imp. \$9.26 con imp. \$11.30

Pizza de Morrón

Pimientos, Cebollas, Champiñones, Aceitunas Aceitunas.

sin imp. \$9.26 con imp. \$11.30

Pizza Olivia Jamon y Queso

sin imp. \$9.26 con imp. \$11.30

Pizza Bolognesa Mozarrella y Carne Molida

sin imp. \$9.26 con imp. \$11.30



Ensaladas / Salads

Ensalada Platense

Delicioso filete de atún, acompañado de calamares y pulpo preparados en aderezo de wasabi servidos sobre una base de lechuga.

Sin imp. \$6.89 Con imp. \$8.41

Ensalada Malbec del Atlántico Sabrosa combinación de selectos camarones y calamares,

Sabrosa combinación de selectos camarones y calamares, bañados con nuestra salsa de la viña de Malbec, servidos con la agraciada ensalada mar del plata.

Sin imp. \$5.95 Con imp. \$7.26

Ensalada de Pollo y Aceitunas

Filetes de pollo grillado, acompañado de aceitunas, pasas y mayonesa, sobre una cama de lechugas. Sin imp. \$5.27 Con imp. \$6.43

Ensalava Caesar

Nuestra clásica ensalada caesar, servida con crutones, queso parmesano, corazón de lechuga romana, ajo y aderezos Sin imp. \$3.57 Con imp. \$4.36



La Concha de la Lora

ARGENTINE RESTAURANT MUSIC

Hamburguesas Y Sanduches Burgers and Sanwiches

La Porteña

La argentina clásica, ½ libra de res cada una, llevada a la perfección, asada cuidadosamente a la plancha, preparada con los mejores ingredientes. Montada con una feta de delicioso jamón y rebosada en queso cheddar, acompaña de lechuga, tomate y cebolla con nuestras crocantes papas fritas.

Sin imp. \$7.84 Con imp. \$9.57

Extreme Burguer

320Grs. asada cuidadosamente a la plancha, preparada con los mejores ingredientes, rebosada en queso cheddar, acompañada de vegetales frescos, lechuga, tomate y cebolla y con nuestras crocantes papas fritas.

Sin imp. \$6.20 Con imp. \$7.56

Big Burguer

240 Grs. de res, asada cuidadosamente a la plancha acompañada de vegetales frescos, lechuga, tomate y cebolla y con nuestras crocantes papas fritas.

Sin imp. \$5.45 Con imp. \$6.65

Filete de Res

Exquisito sanduche de lomo de res, acompañádos de pimientos, champiñones, cebolla, queso mozzarella Sin imp. \$4.85 Con imp. \$5.92

Filete de pollo

Exquisito sanduche de pechuga de pollo, acompañados de pimientos, champiñones, cebolla, queso mozarella Sin imp. \$4.85 Con imp. \$5.92

> A ELEGIR EN PAN DE LA CASA, VIENE ACOMPAÑADO DE CROCANTES PAPAS FRITAS Y ENSALADA DE TEMPORADA





Mariscos / Sea Food

Langostinos a la Plancha

Lo mejor de lo mejor, espectaculares langostinos crocantes con cáscara, sazonados a la perfección, todo esto servido sobre una base de oliva y cítrico al cajun.

Sin imp. \$13.42 Con imp. \$17.20

Langostinos al Ajillo

Grande de grandes, espectaculares langostinos con el toque del chef, marinados en su salsa picante y bañado en salsa de mariscos afrodisíacos.

Sin imp. \$14.10 Con imp. \$17.20

Camarones Reposados

Gran porción de exquisitos y crocantes camarones apanados, servidos en su deliciosa salsa de mayonesa de pimiento parrillero. Acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa

Sin imp. \$8.15 Con imp. \$9.94

Camarones al Ajillo

No te puedes perder con morrones finamente picados además de un toque de crema y picante. Acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa Sin imp. \$7.95 Con imp. \$9.70

Pez Espava al Papillet

Fresco filete de pescado, nuestra presentación es una sorpresa al paladar. Acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa

Sin imp. \$7.50 Con imp. \$9.15

Pez Espava a la Parvilla

Fresco filete de pescado, grillado a la parrilla con un suave sabor a la oliva y cítrico. Acompañado de tu guarnición preferida y deliciosa ensalada de la casa

Sin imp. \$7.50 Con imp. \$9.15





Menú Infantil / Kids Menú

Mini Burguer

A la plancha, con queso cheddar y los clásicos acompañamientos, además de nuestra ensalada junior Sin imp. \$4.06 Con imp. \$4.95

Devitos de Pollo

Sabrosas pechugas de pollo rebosadas, acompañadas con mayonesa a las hiervas y ensalada junior Sin imp. \$3.77 Con imp. \$4.60

•El menu infantil es acompañado con papas fritas y gaseosa a elecciòn.

LA CONCHA DE LA LORA, ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES.



Postres / desserts

Tosta Rogel

Dulce de leche, sobre capas de masa crocante de miga decorada con frutos rojos Sin Imp. \$2.95 Con Imp. \$3.60

Lujuria de Chocolate

Torta Brownie con helado de Kiwy, y salsa de chocolate Sin Imp. \$2.95 Con Imp. \$3.60

Trilogia de Ushuahia

Tres cremosas bolas de helado, con sirop de mora y fruta Sin Imp. \$2.95 Con Imp. \$3.60

Mousse de Guanabana

Delicada mousse con trozos de chocolate y marshmallows Sin Imp. \$2.95 Con Imp. \$3.60

Dulce de Tres Leches

A nuestra manera, con salsa de Manjar y Frutillas Sin Imp. \$2.95 Con Imp. \$3.60



Jugos Naturales / Natural Juice

Guanabana Frutilla Mora Naranjilla Mango

Sin Imp. \$2.30 Con Imp. \$2.81

Jugos Mix

Guanabana / Mora Frutilla / Guanabana Naranja / Fresa

Sin Imp. \$2.75 Con Imp. \$3.36

LA CONCHA DE LA LORA, ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES.



Bebilas / Beberage



Coca Cola, Fanta, Sprite Sin Imp. \$1.48 Con Imp. \$1.90



Coca Cola Zero ,Coca Cola Light, Sprite Zero



Sin Imp. \$1.89 Con Imp. \$2.31

Agua Mineral, Agua Sin Gas Sin Imp. \$1.31 Con Imp. \$1.60

Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10

Cervezas Nacionales / Local Beers



Pilsener Jarrón Alemán Sin Imp. \$4.30 Con Imp. \$5.25

Club premium

Sin Imp. \$2.30 Con Imp. \$2.81

Pilsener 500 cc Sin Imp. \$1.90 Con Imp. \$2.32

Pilsener Light

Sin Imp. \$1.90 Con Imp. \$2.32

Cervezas importadas I imported Beers



Miller

Sin Imp. \$3.28 Con Imp. \$4.00

Heineken

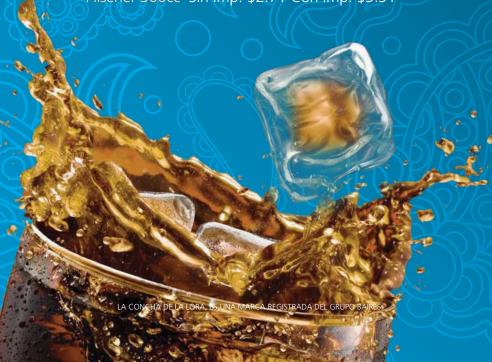
Sin Imp. \$3.28 Con Imp. \$4.00

Corona Sin Imp. \$3.28 Con Imp. \$4.00



Micholada

Pilsener Jarron Alemán Sin Imp. \$4.88 Precio Imp. \$5.95 Pilsener 500cc Sin Imp. \$2.71 Con Imp. \$3.31





Bebilas Calientes / Hot Drikus

Espresso Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Espresso Cortado Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Americano Americano Cortado Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Cappuccino Mokaccino Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Chocolate Caliente Sin Imp. \$1.72 Con Imp. \$2.10 Té Sabores Sin Imp. \$1.48 Con Imp. \$1.81

Bebivas Calientes Alcoholicas

Irish Coffee (Whiskey, Espresso & Crema Batida) Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$4.81

French Coffee (Licor Naranja, Espresso, Crema Batida & Canela) Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$4.81

Jamaican Coffee (Tia Maria, Ron, Espresso, Crema Batida & Canela) Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$4.81

Spanish Coffee (Licor Café, Cognac & Espresso) Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$4.81

Italian Coffee (Amaretto, Espresso & Crema Batida) Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$4.81

Vino de la Lora (Vino Hervido con Menjurgenes) Sin Imp \$3.69 Con Imp \$4.50





La Concha de la Lora

Licones / Liquons (Copa) Cremas /Bajativos

Drambuie Amarula Cream Chinchón Bailey's Sambuca Crema De Menta Sin Imp. \$7.50 Con Imp. \$9.15 Sin Imp. \$4.18 Con Imp. \$5.10 Sin Imp. \$4.18 Con Imp. \$5.10 Sin Imp. \$4.18 Con Imp. \$5.10 Con Imp. \$5.10 Sin Imp. \$4.18 Sin Imp. \$4.18 Con Imp. \$5.10 Sin Imp. \$4.18 Con Imp. \$5.10 Sin Imp. \$3.89 Con Imp. \$4.75 Sin Imp. \$3.89 Con Imp. \$4.75

Licones

Buchannan's Johnnie Walker Negro Grant's Sherry Cask Jack Daniels Something Special Johnnie Walker Rojo Havana Club Añejo Especial Campari Grant's 5 Años Ballantine's Finest Finlandia Wyborowa Bacardi Blanco Jose Cuervo Dorado

Sin Imp. \$7.46 Con Imp. \$9.10 Sin Imp. \$6.85 Con Imp. \$8.35 Sin Imp. \$5.82 Sin Imp. \$5.73 Sin Imp. \$4.84 Con Imp. \$7.10 Con Imp. \$6.99 Con Imp. \$5.90 Sin Imp. \$4.84 Con Imp. \$5.90 Con Imp. \$5.90 Sin Imp. \$4.84 Con Imp. \$5.25 Sin Imp. \$4.30 Sin Imp. \$4.18 Sin Imp. \$3.94 Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$5.10 Con Imp. \$4.81 Con Imp. \$4.81 Sin Imp. \$3.94 Con Imp. \$4.81

Licones / Liquons (botella) Whisky Buchana

Chiva Regal Old Parr Johnnie Walker Negro Grant's 12 Años Grant's Sherry Cask Something Special Johnnie Walker Rojo Grant's 5 Años

Sin Imp. \$111.15 Con Imp. \$135.60 Sin Imp. \$106.15 Con Imp. \$129.50 Sin Imp. \$103.15 Con Imp. \$125.84 Sin Imp. \$97.00 Con Imp. \$118.52 Sin Imp. \$90.15 Con Imp. \$109.98 Sin Imp. \$80.15 Con Imp. \$97.78 Sin Imp. \$78.15 Con Imp. \$95.34 Sin Imp. \$73.15 Con Imp. \$89.24 Sin Imp. \$56.15 Con Imp. \$68.50

Bourbon Jack Daniels

Sin Imp. \$70.15 Con Imp. \$85.58



La Concha de la Lora

Licones / Liquons (botella)

Vodka

Sin Imp. \$71.15 Con Imp. \$74.60 Wyborowa Sin Imp. \$61.15 Con Imp. \$74.60 Finlandia Sin Imp. \$57.15 Con Imp. \$69.72 Sky Sin Imp. \$57.15 Con Imp. \$69.72 Smirnoff Sin Imp. \$57.15 Con Imp. \$69.72

Ron

Havana Club Añejo Especial Sin Imp.\$47.15 Con Imp.\$57.52 Bacardi Oro Sin Imp. \$47.15 Con Imp. \$57.52 Bacardi Blanco Sin Imp. \$43.15 Con Imp. \$52.64

Teguila

Jose Cuervo Dorado Sin Imp. \$50.15 Con Imp. \$61.18 Jose Cuervo Blanco Sin Imp. \$50.15 Con Imp. \$61.18

Gin

Tanqueray Sin Imp. \$73.15 Con Imp. \$89.24 Gin Bombay Sin Imp. \$65.15 Con Imp. \$79.48

Aguardiente - Vager Jagermeister Sin Imp. \$73.15 Con Imp. \$89.24

Néctar Azúl Sin Imp. \$40.15 Con Imp. \$48.98

Energizante

Sin Imp. \$3.28 Con Imp. \$4.00

Cigarrillos

1/2 Marlboro Rojo 1/2 Marlboro Azul

Sin Imp. \$2.05 Con Imp. \$2.50



WANT



La Concha de la Lora

ARGENTINE RESTAURANT MUSIC

Cockteles Espirituosos

Margarita Frozen Clásico	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Margarita Tamarindo	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4 .90
Margarita Frambuesa	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Daiquiri Limón	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Daiquiri Fresa	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Daiquiri Maracuyá	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Mojito Clásico	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Mojito Frambuesa	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Mojito Frutilla	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Mojito Tamarindo	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Mojito Bayamo	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Long Island Tea	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Martini	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Dry Martini	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Martini Apple	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Padrino	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Piña Colada Clasicc	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Pisco Sour	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Russo Blanco	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Russo Negro	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Tom Collins	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Vodka Tonic	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Amaretto Con Naranja	Sin Imp.		Con Imp. S	\$4.90
Bloody Mary	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Campari Naranja	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Gyntonic	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	
Amaretto Colada	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	\$4.90
Destornillador	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Tequila Sunrise	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
B-52	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Caipiniña Sabores	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90
Chocolat Dreams	Sin Imp.		Con Imp. S	4.90
Kiwi Fussion	Sin Imp.	\$4.02	Con Imp. S	4.90

Todos nuestros cokteles, se preparan con licores premium

Vino Tinto / Rev Wine Angentina



Año 2005

Chakana Reserva, Cabernet Saurignon -Mendoza

Color: Rojo rubi.

Aroma: Cereza y cassis dominan en nariz,

con notas a menta y chocolate.

Degustación: Delicadamente equilibrado,

es texturado en paladar y posee taninos elegantes.

Sin Imp. \$41 Con Imp. \$50

Escosituela Gascon, Malbec - Mendoza

Color: Rojo carmín con reflejos violeta.

Aroma: En nariz podemos encontrar frutas rojas como

el cassis y la ciruela, sumado a delicadas notas de vainilla aportadas por su paso por roble.

Degustación: En la boca es intenso, equilibrado y de buena

estructura.

Sin Imp. \$41 Con Imp. \$50

Escorihuela Gascon, Syrah - Mendoza

Color: Rojo violáceo intenso.

Aroma: Con aromas a frutas negros y rojos como ciruelas

Degustación: Concentrado, de taninos suaves y maduros,

persistente, elegante. Sin Imp. \$41 Con Imp. \$50

San Gimignano Roble, Cabernet Saurignon - Mendoza

Color: Rojo, violeta, y humo.

Aroma: Profundo e intenso el aroma recuerda a café negro,

higos tostados, ciruelas frescas y un leve tono

de carne asada.

Degustación: En boca es intenso, opulento gordo, carnoso,

de buena carga tánica, y de larga persistencia.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

Viña Cobos Cocodrilo Cabernet Saurignon

Color: Brillante, granate con reflejos teja, de intensidad

media alta.

Aroma: Vino, complejo con aromas a mermelada

de frutos rojos y negros con notas a pimienta

y tostados.

Degustación: Franco, carnoso de taninos maduros y dulces, buena estructura con final frutal y persistente.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

LA CONCHA DE LA LORA,ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES

Vino Tinto / Red Wine Angentina

Año 2006

Alta Vista Classic, Malbec - Mendoza

Color: Rojo violáceo brillante.

Aroma: Frutas rojas especialmente ciruelas, con notas

de vainilla y sutiles toques de café.

Degustación: Se aprecia su frescura, sus taninos suaves

y redondos, recordando las sensaciones frutales

de nariz.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

Alta Vista Premium, Malbec - Mendoza

Color: Rojo violáceo muy intenso y concentrado.

Aroma: Los que provienen de la fruta propiamente dicha

más los de la madera.

Degustación: Dulce, con notable acidez, frutado, donde

sobresalen las ciruelas muy maduras con notas tenues de cedro y especias (canela).

Sin Imp. \$39.35 Con Imp. \$48

Bovega vel Fin vel Mundo, Reserva, Malbec - Patagonia

Color: Rubí profundo con reflejos violetas.

Aromas: Florales a violetas y frutado a ciruela y

mora negra, vainilla, coco y tabaco.

Degustación: Taninos suaves bien balanceados, boca plena

y largo final.

Sin Imp. \$39.35 Con Imp. \$48

San Gimignano Roble, Malbec - Mendoza

Color: Intenso color rubí oscuro.

Aroma: Afrutado, ciruelas, moras, chocolate. Degustación: Sabor afrutado con taninos suaves y

bien estructurados.

Sin Imp. \$32.80 Con Imp. \$40

AÑO 2007

Bovega Septima, Cabernet Saurignon, Menvoza

Color: Rojo rubi intenso con matices caoba.

Aroma: Muy complejo y especiado, presenta notas de

pimiento asado, ciruelas y un fondo de mermelada

de frutas.

Degustación: Elegante entrada en boca, guinda y frutilla en

mezcla perfecta, taninos potentes y dulces. Permanencia en boca, bien estructurado

y agradable final.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

LA CONCHA DE LA LORA,ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES

Vino Tinto / Red Wine Angentina

Familia Gascon, Cabernet Saurignon Mendoza

Color: Brillante color rojo rubi.

Aroma: Intenso en frutas rojas como frutilla y cereza. Degustación: Untuoso con taninos firmes y maduros, redondo

y agradable.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

Alto Las Hormigas Malber Reserva Mendoza

Color: Violáceo intenso.

Aroma: Presenta perfumes típicos varietales, con notas

de cereza y mora.

Degustación: Estructura importante se armoniza a pleno

con frescura y persistencia, y logra un alto

equilibrio.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

San Gimignano Roble, Synah, Mendoza

Color: Rojo oscuro profundo y brillante

Aroma: Frutos rojos frescos de media intensidad y notas

de vainilla muy elegantes.

Degustación: Entrada dulce amplia reaparecen frutos rojos

frescos (frambuesa, guindas), con media intensidad, de cuerpo medio y con buena

persistencia.

Sin Imp. \$36.90 Con Imp. \$45

AÑO 2008

Bovega vel Fin vel Mundo, Reserva, Pinet Noir - Patagonia

Color: Oscuro, profundo y brillante

Aroma: Nariz con fruta roja, un toque especiado y

algún ahumado.

Degustación: Boca delicada en la que se siente algo de la

madera. Ligeramente cálido. Sin Imp. \$41 Con Imp. \$50

Bovegas Vel Fin Vel Mundo, Postales Roble, Cabernet Saurignon - Patagonia

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Frutado, reminiscencias a cassis y grosellas,

con notas a moka y vainilla.

Degustación: Amable en boca, taninos presentes, suaves,

de buen equilibrio y de largo final de boca.

Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

LA CONCHA DE LA LORA,ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES

Vino Tinto / Red Wine Angentina



Catena, Malbec - Mendoza

Color: violeta opaco, con un pronunciado matiz

negro/púrpura.

Aroma: Intenso aroma de fruta negra madura,

con un toque floral de violetas y lavanda.

Degustación: Voluptuoso, con un ataque inicial de frutos negros

dulces, seguidos de una intensa mineralidad y complejas notas de chocolate y pimienta negra.

Sin Imp. \$41 Con Imp. \$50

Trapiche Broquel, Malbec - Menvoza

Color: Rojo púrpura intenso con matices rubíes. Aroma: Mermelada de frutas negras y licor con

un toque elegante de humo, vainilla y chocolate.

Degustación: Seco y final prolongado de los taninos.

Sin Imp. \$41 Con Imp. \$50

Luigi Boisca Syrah Reserva - Mendoza

Color: Púrpura intenso.

Aroma: Perciben aromas de ciruelas negras,

grosellas, laurel y un toque de chocolate.

Degustación: Llena la boca y acaricia intensamente el paladar

con sus taninos firmes y maduros. Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

Doña Paula State Malbec - Mendoza

Color: Rojo Intenso con matices púrpuras.

Aroma: Notas de Frambuesa, Arándano, violeta y especias.

Degustación: Vino equilibrado de gran cuerpo, concentrado,

persistente final que recuerdan paso por madera.

Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

AÑO 2009

Bodegas del Fin del Mundo Postales, Syrah - Malbec - Patagonia

Color: Rojo rubi de profundidad media y con reflejos

violáceos.

Aroma: Muy afrutado, ciruela y vainilla de la madera, que

pareciera ser mas de roble americano que de

francés como dice la etiqueta.

Degustación: Ataque dulce y tiene una acidez un poco baja.

Casi no tiene dejos amargos y posee una correcta

astringencia a pesar de su juventud.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Vino Tinto / Red Wine Angentina

Trapiche, Roble, Pinot Noir - Mendoza

Color: De un leve tinte rubí.

Aromas: Frutos rojos como ciruelas y cerezas.

Degustación: Sabor suave, cuerpo medio y fresco con

una textura aterciopelada. Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

AÑO 2010

Bovegas vel Fin vel Mundo, Postales Roble, Malbec - Patagonia

Color: Rojo granate intenso. Aroma: Frutos rojos y vainilla.

Degustación: De buen cuerpo, equilibrado, de taninos suaves

y largo fin de boca.

Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

Bodegas del Fin del Mundo, Postales, Cabernet, Malbec - Patagonia

Color: Granate intenso con notas violetas. Aroma: Frutos rojos maduros y ciruelas.

Degustación: De buen cuerpo con taninos suaves, redondo

y bien equilibrado.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Bovegas Vel Fin Vel Mundo, Postales, Malbec - Patagonia

Color: Rojo granate intenso. Aroma: Frutos rojos y vainilla.

Degustación: De buen cuerpo, equilibrado, de taninos suaves

y largo fin de boca.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Humberto Canale, Merlot, Patagonia

Color: Rojo rubí con algún destello teja en el borde

de copa.

Aroma: Fruta roja, mermelada, ají verde y leve ahumado. Degustación: Penetrante y ligeramente tánico, leve astringencia,

buen equilibrio con persistencia media.

Sin Imp. \$31.15 Con Imp. \$38

Familia Zuccardi Santa Vulia Malbec Mendoza

Color: Violáceo, púrpura intenso, concentrado y brillante. Aroma: Nariz compleja con notas propias de la variedad,

frutas maduras, moras, higos, mermeladas, pasas

de uvas y ciruelas.

Degustación: Buen cuerpo, con taninos dulces, bien equilibrados con la acidez, final de boca complejo y prolongado.

Sin Imp. \$31.15 Con Imp. \$38

LA CONCHA DE LA LORA, ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES.

Vino Tinto / Red Wine Chile

Año 2007

Mosandé Reserva, Pinot Nois, Valle de Casablanca

Color: Rojo rubí, pálido y brillante.

Aroma: Presenta notas de rosas secas, confituras

de frutilla, té y especies, conjugando

un aroma muy elegante.

Degustación: En la boca, es ligero, delicado, fresco,

elegante y femenino. De sabores frutales

y seductores.

Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

AÑO 2008

Aroma:

Morandé Pionero, Carmenere, Valle de Casablanca

Color: Es un vino de intenso y profundo color rojo.

violáceo, con notas púrpuras. Denso en la copa. A frutas de bosque, bombón de chocolate y licor

de guinda.

Degustación: En la boca es llenador, de paso suave, goloso,

de abundante cuerpo y muy encantador.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Pionero, Pinot Noir, Valle de Casablanca

Color: Rojo cereza brillante.

Aroma: Cereza y fruta rojas con un carácter de roble

tostado.

Degustación: Cerezas maduras con un bien integrado carácter

de roble y un elegante final. Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Morandé Reserva, Merlot, Valle de Casablanca

Color: Rojo con notas púrpuras y violetas.

Aroma: A frutas secas, mora, chocolate y pimienta.

Degustación: En boca se muestra como un vino sedoso de medio

cuerpo de sabores dulces y vainilla.

Sin Imp. \$32.85 Con Imp. \$40

AÑO 2009

Mosandé Pioneso, Cabernet Saurignon, Valle de Casablanca

Color: Rojo intenso con un toque púrpura.

Aroma: Cerezas combinadas con chocolate para dar un

aroma intenso.

Degustación: Buen cuerpo con sabores de bayas frescas,

balanceado por taninos dulces. El vino posee una

excelente persistencia del sabor. Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Vino Tinto / Red Wine Chile

Morandé Pionero, Merlot, Valle de Casablanca

Color: Violeta profundo y matices rojos.

Aroma: Evocan ciruelas y frutas rojas, con algunas notas

de pimienta.

Degustación: Suave toque de pimienta y frutas rojas maduras

En la boca es suave, lleno de dulces y redondos

taninos con un final sedoso. Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Mosande Reserva, Cabernet Saurignon, Valle de Casablanca

Color: Color violeta intenso con notas azuladas.
Aroma: Elegantes a fruta roja madura, ciruela, vainilla

y dulces.

Degustación: En boca es muy rico con mucha fruta, especies,

chocolate y caramelo cremoso. Sin Imp. \$32.85 Con Imp. \$40

Mosandé Reserva, Carmenese, Valle de Casablança

Color: Rojo con notas púrpuras y violetas muy intenso

v profundo.

Aroma: Frutas de bosque con notas de vainilla y crema. Degustación: Fresco, sedoso, suave, rico en sabores, frutado y

bien amalgados con notas de tabaco fresco.

Sin Imp. \$39.40 Con Imp. \$48

Casa Silva Doña Dominga Cavernet Saurignon Valle Je Colchagua

Color: Rojo púrpura intenso, brillante y vivaz, muy atractivo.

Aroma: Agradable, complejo, intenso, con notas a frutos maduros, ciruelas, hojas de tabaco, notas tostadas en un fondo a madera.

Degustación: Ataque suave, franco, agradable, envolvente, de acidez equilibrada y taninos maduros. Armónico y equilibrado.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

LA CONCHA DE LA LORA,ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES.



LA CONCHA DE LA LORA,ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES.

Vino Blanco / White Wine Angentina

Año 2005

Humberto Canale, Saurignon Blanc - Patagonia

Color: Amarillo claro muy transparente y con algún

destello verdoso.

Aroma: Frutado y algo herbal, con ananá, pomelo rosado...

Degustación: Muy vivo, suave y delicado, con acidez elevada.

Desequilibra centro y a los costados de la boca.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Trapiche Roble, Chardonnay - Mendoza

Color: Amarillo verdoso

Aroma: Pan tostado y pastel caliente de manzana.

Degustación: Seco, de acidez firme, cuerpo liviano, con mucha

longitud en el final de boca

Sin Imp. \$32.85 Con Imp. \$40

Año 2008.

O Fournier Unban Uco, Torrontés - Mendoza

Color: Blanco translúcido, presenta un color levemente

amarillo.

Aroma: Muy intenso a frutas maduras y flores frescas del

verano

Degustación: Su leve acidez expresa una frescura intensa que

persiste en el retrogusto

Sin Imp. \$32.85 Con Imp. \$40

Champagne & Espumantes ARGENTINA

Trapiche, 1883 Extra Brut - Mendoza

Color: Espumoso de intenso color amarillo verdoso Aroma: Posee aromas complejos como la manzana, piña, miel y mantequilla, combinados con pan

tostado.

Degustación: Es fresco, de acidez viva, gran cuerpo, en boca

persistente y equilibrado.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

Dante Rovino Novecentro Extra Brut Mendoza

Color: Amarillo dorado con reflejos pajizos, intensidad

media, buen brillo, burbujas medianamente abundantes y pequeñas, formando una corona

delicada.

Aroma: Agradable, limpio, de intensidad media

con notas tostadas, frutas secas, mantequilla y miel.

Degustación: Ataque suave, fresco, envolvente, con burbujas

delicadas y aromas de boca frutales, buen equilibrio

y recuerdo persistente.

Sin Imp. \$28.75 Con Imp. \$35

LA CONCHA DE LA LORA,ES UNA MARCA REGISTRADA DEL GRUPO BAIRES



ARGENTINE RESTAURANT MUSIC

Trabajamos con:

















* Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y tarifa de servicio