



# OVEJA NEGRA

---

PIANO BAR & BAKERY

**Nasim**<sup>®</sup>  
**GROUP**



## ENTRADAS / APPETIZERS

### DE TIERRA

**EMPANADA CHEESE BURGER /  
CHEESE BURGER EMPANADA** \$80 pesos

Rellena de carne molida con queso cheddar fundido y jalapeño. / Filled with seasoned ground beef, melted cheddar cheese and jalapeño slices.

**PAPAS CON CHEDDAR Y BACON /  
FRIES WITH CHEDDAR & BACON** \$140 pesos

Papas fritas cubiertas con salsa cheddar y trozos de tocino crujiente. / Crispy fries topped with cheddar cheese sauce and bacon bits.

**BOMBA DE PAPA Y MOZZARELLA /  
POTATO & MOZZARELLA BOMB** \$140 pesos

Crujiente croqueta de papa rellena de mozzarella derretida. / Crispy potato croquette stuffed with melted mozzarella cheese.

**BITES DE QUESO REVESTIDOS EN PANKO /  
PANKO-CRUSTED CHEESE BITES** \$156 pesos

Bocaditos de queso tipo requesón empanizados con panko crujiente. / Bite-sized ricotta-style cheese coated in crispy panko breadcrumbs.

**BITES DE POLLO REVESTIDOS EN PANKO /  
PANKO-CRUSTED CHICKEN BITES** \$167 pesos

Cubos de pechuga de pollo empanizados con panko y especias. / Bites of chicken breast coated in seasoned panko breadcrumbs.

**PROVOLOTA CON OLIVA Y TOMATE CONFITADO /  
PROVOLETA WITH OLIVES & CONFIT TOMATO** \$320 pesos

Queso provolone derretido con aceitunas negras y tomates cherry confitados, servido con pan de ajo. / Melted provolone cheese with black olives and confit cherry tomatoes, served with garlic bread.

**QUESO BRIE FUNDIDO, HIGOS, MIEL Y PISTACHO /  
MELTED BRIE WITH FIGS & PISTACHIOS** \$345 pesos

Crema de queso brie con higos, miel y trozos de pistacho. / Melted brie cheese topped with figs, honey and chopped pistachios.

**CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO** \$360 pesos

Finas láminas de res angus con salsa de prosecco, aceite de trufa blanca y arúgula. / Thin slices of Angus beef with prosecco sauce, white truffle oil and arugula

**TORRE CAPRESE / CAPRESE TOWER** \$290 pesos

Caprese clásico en torre: mozzarella fresca, rodajas de tomate y pesto al balsámico. / Classic Caprese tower: fresh mozzarella, sliced tomato and balsamic pesto.

### DEL MAR

**CALAMARES FRITOS / FRIED CALAMARI** \$250 pesos

Aros de calamar crujientes servidos con salsa marinara. / Crispy fried squid rings served with marinara sauce

**TACOS DE CAMARÓN /  
SHRIMP TACOS (3 PCS)** \$290 pesos

Tortillas con camarones al grill, salchicha italiana y salsa de mango picante. / Tortillas filled with grilled shrimp, Italian sausage and spicy mango sauce.

**TÁRTAR DE SALMÓN / SALMON TARTARE** \$345 pesos

Dados de salmón fresco con salsa de soya cítrica, aguacate y ajo crocante. / Fresh salmon cubes with citrus-soy sauce, avocado and garlic crisps.

**TÁRTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE** \$320 pesos

Cubos de atún rojo marinado en ponzu cítrico con semillas de ajonjolí. / Marinated red tuna cubes in citrus ponzu with sesame seeds.

**TIRADITO DE ATÚN CON QUESO CENIZA /  
TUNA TIRADITO WITH ASH CHEESE** \$345 pesos

Finas láminas de atún con queso de cabra en ceniza y salsa cítrica. / Thin-sliced tuna with ash-ripened goat cheese and citrus sauce.

**TIRADITO DE ATÚN CON MANGO /  
TUNA TIRADITO WITH MANGO** \$330 pesos

Atún con mango fresco, toques picantes y aceite de ajonjolí. / Sliced tuna with fresh mango, spicy chili and sesame oil

**TIRADITO MIXTO SALMÓN Y ATÚN /  
MIXED TUNA & SALMON TIRADITO** \$320 pesos

Tiradito mixto de atún y salmón con cítricos y pesto. / Mixed tuna and salmon tiradito with citrus dressing and pesto.

**CARPACCIO DE PULPO /  
OCTOPUS CARPACCIO** \$360 pesos

Pulpo laminado servido con timbal de aguacate y salsa de soya cítrica. / Thinly sliced octopus with avocado timbale and citrus soy sauce

**CARPACCIO DE SALMÓN /  
SALMON CARPACCIO** \$360 pesos

Láminas de salmón marinado con frutos tropicales y aderezo de maracuyá. / Marinated salmon slices with tropical fruits and passion fruit dressing

**CARPACCIO DE ATÚN ESTILO ORIENTAL /  
ORIENTAL TUNA CARPACCIO** \$385 pesos

Atún en láminas con salsa de soya y ajonjolí. / Tuna slices with soy sauce and sesame

## ENSALADAS / SALADS

**ENSALADA CÉSAR /  
CAESAR SALAD** \$170 pesos

Lechuga romana con lascas de parmesano, crutones de pan de ajo y aderezo César casero. / Romaine lettuce tossed with shaved Parmesan, garlic croutons, and our homemade Caesar dressing.

**ENSALADA CÉSAR CON POLLO /  
CAESAR SALAD WITH CHICKEN** \$250 pesos

**ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN /  
CAESAR SALAD WITH SALMON** \$265 pesos

**ARÚGULA Y PARMESANO /  
ARUGULA & PARMESAN SALAD** \$120 pesos

Mezcla de arúgula fresca con queso parmesano rallado, aderezada con aceite de oliva y limón. / Fresh arugula leaves with grated Parmesan, dressed with olive oil and lemon.

**ARÚGULA Y PARMESANO CON POLLO /  
ARUGULA & PARMESAN SALAD WITH CHICKEN** \$165 pesos

**ENSALADA GRIEGA /  
GREEK SALAD** \$300 pesos

Tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceitunas negras kalamata y queso feta, aderezo de yogurt. / Cherry tomatoes, cucumber, red onion, black Kalamata olives, and feta cheese, with yogurt dressing

**ENSALADA OVEJA NEGRA /  
OVEJA NEGRA SALAD** \$325 pesos

Mezcla de hojas verdes con queso gouda, frutos secos, semillas, manzana verde, apio y pollo. / Mixed greens with Gouda cheese, dried fruits, seeds, green apple, celery and chicken.



# OVEJA NEGRA



Nasim  
GROUP

## PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSES

### PRINCIPALES DE LA CASA / HOUSE SPECIALTIES

#### LOMO DE ATÚN CON CREMOSO DE PAPA / CHEESE BURGER EMPANADA

\$429 pesos

Lomo de atún fresco sellado a la plancha, acompañado de un cremoso puré de papa aromatizado con finas hierbas / Seared fresh tuna loin served with creamy, herb-infused mashed potatoes.

#### SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS CON CREMOSO DE PAPA / FRIES WITH CHEDDAR & BACON

\$568 pesos

Salmón fresco marinado en finas hierbas y asado a la plancha, acompañado de cremoso puré de papa / Fresh salmon marinated in fine herbs and grilled, served with creamy mashed potatoes.

#### SALMÓN GRILL CON VERDURAS GRILLADAS / POTATO & MOZZARELLA BOMB

\$528 pesos

Filete de salmón fresco a la parrilla con verduras grilladas de temporada / Grilled fresh salmon served with grilled seasonal vegetables.

#### LANGOSTA A LAS BRASAS / GRILLED LOBSTER

(POR GRAMO)  
\$3.8 pesos

Langosta entera a la parrilla. / Whole grilled lobster.

### MILANESAS / ARGENTINE MILANESE

#### MILANESA CLÁSICA / CLASSIC MILANESE

\$285 pesos

Emanizado de res o pollo acompañado con papas fritas o ensalada mixta. / Breaded beef or chicken served with fries or mixed salad

#### MILANESA NAPOLITANA / NAPOLITANA MILANESE

\$340 pesos

Milanesa cubierta con salsa de tomate, mozzarella y tomate cherry. / Milanese topped with tomato sauce, mozzarella and cherry tomatoes.

#### MILANESA A CABALLO / MILANESE WITH EGGS

\$300 pesos

Clásica con dos huevos fritos sobre la milanesa. / Classic milanesa with two fried eggs on top

#### MILANESA FUGAZZETTA

\$320 pesos

Emanizado con mozzarella, cebolla caramelizada y provenzal de orégano. / Breaded cutlet with mozzarella, caramelized onion and oregano Provençal seasoning

#### MILANESA OVEJA NEGRA

\$350 pesos

Emanizado de res cubierto con cheddar, bacon, cebolla verdeo y salsa especial. / Breaded beef topped with cheddar, bacon, scallion and our special sauce.

### CARNES / MEATS

#### PECHUGA DE POLLO GRILL / GRILLED CHICKEN BREAST

\$330 pesos

Pechuga de pollo a la plancha con verduras grilladas. / Grilled chicken breast served with grilled vegetables.

#### PECHUGA DE POLLO AL CHAMPIGNON / CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE

\$375 pesos

Pechuga de pollo en salsa de champiñones cremosos con papas españolas. / Chicken breast in creamy mushroom sauce with Spanish potatoes.

#### ENTRAÑA / (400 GR) SKIRT STEAK

\$520 pesos

Entraña de res Angus con puré de papa o papas fritas. / Angus skirt steak with choice of mashed potatoes or fries.

#### ENTRAÑA OVEJA NEGRA / (400 GR) OVEJA NEGRA SKIRT STEAK

\$550 pesos

Entraña con huevos fritos, papas fritas y salsa de la casa. / Skirt steak topped with fried eggs, fries and house sauce

#### RIB EYE (400 GR)

\$520 pesos

Corte de Rib Eye con cremoso de papa o papas fritas. / Rib Eye steak with mashed potatoes or fries

#### NEW YORK (400 GR)

\$670 pesos

Corte de Rib Eye con cremoso de papa o papas fritas. / Rib Eye steak with mashed potatoes or fries

#### FILET MIGNON (400 GR)

\$510 pesos

Medallón de res con cremoso de papa o papas fritas. / Beef tenderloin medallion with mashed potatoes or fries.

#### FILET MIGNON AL CHAMPIGNON (400 GR)

\$550 pesos

Medallón de res con salsa de champiñones cremosos y papas españolas. / Beef tenderloin with creamy mushroom sauce and Spanish potatoes.

### ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

#### CREMOSO DE PAPA / CREAMY POTATO

\$105 pesos

Puré de papa con crema y especias. / Creamy mashed potatoe

#### PAPAS FRITAS / FRENCH FRIES

\$110 pesos

Papas fritas clásicas. / Classic French fries

#### PURÉ DE CAMOTE / SWEET POTATO MASH

\$105 pesos

Puré de camote con mantequilla y especias. / Sweet potato purée with butter and spices

#### PAPAS ESPAÑOLAS / SPANISH POTATOES:

\$110 pesos

Papas a la española con pimentón y ajo. / Spanish-style potatoes with paprika and garlic.

#### VERDURAS GRILLADAS / GRILLED VEGETABLES

\$120 pesos

Variiedad de verduras asadas a la plancha. / Assorted grilled vegetables.

### PASTAS / OUR PASTA

#### ÑOQUIS DE PAPA / POTATO GNOCCHI

\$250 pesos

Ñoquis caseros de papa con salsa a elección (tuco, crema o bolognesa). / Homemade potato gnocchi with your choice of sauce (marinara, cream or Bolognese).

#### SPAGHETTI

\$275 pesos

Spaghetti al dente con salsa a elección (tuco, crema o bolognesa). / Spaghetti al dente with your choice of sauce (marinara, cream or Bolognese).

#### FETTUCINI

\$330 pesos

Spaghetti al dente con salsa a elección (tuco, crema o bolognesa). / Spaghetti al dente with your choice of sauce (marinara, cream or Bolognese).



## HAMBURGUESAS / BURGERS

- CHEESE BURGER** \$280 pesos  
Hamburguesa clásica de carne con queso cheddar, tomate, lechuga y cebolla morada. / Classic beef burger with cheddar cheese, tomato, lettuce and red onion.
- DOUBLE CHEESE BURGER** \$315 pesos  
Doble carne, con doble queso cheddar, pepinillo y nuestra salsa especial. / Double beef patties with double cheddar, pickles and special sauce.
- AMERICAN BURGER** \$325 pesos  
Doble carne, doble queso cheddar, pepinillos caseros y salsa BBQ. / Double beef patties with double cheddar, house pickles and BBQ sauce.
- BACON CHEESE BURGER** \$330 pesos  
Hamburguesa con tocino crujiente, queso cheddar, lechuga y salsa especial. / Beef burger with crispy bacon, cheddar cheese, lettuce and special sauce.
- GOURMET BURGER** \$340 pesos  
Doble carne, queso gouda, cebolla caramelizada, almendras tostadas y salsa de arándanos. / Double patties with gouda, caramelized onion, toasted almonds and cranberry sauce.
- OVEJA NEGRA BURGER** \$355 pesos  
Doble carne, queso cheddar, cebolla crujiente, jamón cocido y mermelada de tocino. / Double patties with cheddar, crispy onions, cooked ham and bacon jam.

## SANDWICHES

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS / SERVED WITH FRENCH FRIES

- SÁNDWICH DE MILANESA CLÁSICO /  
CLASSIC BREADED CUTLET SANDWICH** \$280 pesos  
Clásico sándwich con milanesa de res, lechuga y tomate. / Classic breaded beef cutlet sandwich with lettuce and tomato.
- SÁNDWICH DE MILANESA COMPLETO /  
LOADED BREADED CUTLET SANDWICH** \$320 pesos  
Sándwich completo con jugosa milanesa de res, jamón, queso, lechuga, tomate y huevo. / Juicy breaded beef cutlet sandwich with ham, cheese, lettuce, tomato, and egg.
- SÁNDWICH DE LOMO COMPLETO /  
LOADED BEEF TENDERLOIN SANDWICH** \$300 pesos  
Sándwich completo con tierno lomo de res, jamón, queso, lechuga, tomate y huevo. / Tender beef tenderloin sandwich with ham, cheese, lettuce, tomato, and egg.

## CREPAS SALADAS / SAVORY CREPES

- HAWAII** \$345 pesos  
Champiñón, mozzarella, pechuga de pollo y provenzal. Mushrooms, mozzarella, chicken breast and Provençal herbs.
- 5 QUESOS** \$320 pesos  
Cinco quesos: provolone, roquefort, parmesano, gruyere, mozzarella. / Five cheeses: provolone, Roquefort, Parmesan, Gruyère, mozzarella.
- KUALA LUMPUR** \$300 pesos  
Jamón serrano, arúgula, tomate seco, parmesano, mozzarella. Serrano ham, arugula, sun-dried tomato, Parmesan, mozzarella.
- GRANADA** \$345 pesos  
Espinaca, mozzarella, salsa blanca y nuez moscada. Spinach, mozzarella, white sauce and nutmeg.
- ESPÁRRAGOS** \$355 pesos  
Espárragos, champiñones marrones, jamón y mozzarella. Asparagus, cremini mushrooms, ham and mozzarella.

## PIZZAS / OUR PIZZAS

AL HORNO DE LEÑA / BAKED IN A WOOD-FIRED OVEN

- MOZZARELLA** \$220 pesos  
Salsa de tomate y mozzarella. / Tomato sauce and mozzarella.
- CAPRESE** \$280 pesos  
Mozzarella, tomate cherry, arúgula fresca y láminas de queso parmesano. Mozzarella, cherry tomatoes, fresh arugula, and shaved Parmesan.
- 5 QUESOS** \$294 pesos  
Queso gouda, mozzarella, gorgonzola, brie y queso de cabra. / gouda cheese, mozzarella, gorgonzola, brie, and goat cheese.
- PEPPERONI** \$290 pesos  
Salsa de tomate, jalapeños frescos y mozzarella, con abundante pepperoni. Tomato sauce, fresh jalapeños, mozzarella, and plenty of pepperoni.
- HAWAIANA** \$265 pesos  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña natural. Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, and fresh pineapple.
- JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA /  
SERRANO HAM & ARUGULA** \$370 pesos  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano curado y hojas de arúgula fresca. / Tomato sauce, mozzarella, cured Serrano ham, and fresh arugula.

## MENÚ OVEJITAS

\$250 pesos

- Refresco  
Soft Drink
- +
- Nuggets de pollo + papas fritas  
Chicken nuggets + French fries
- +
- Milanesa de res o pollo + papas fritas o tomates cherry  
Breaded beef or chicken cutlet + French fries or cherry tomatoes
- +
- Postre (flan o helado)  
Dessert (flan or ice cream)

## POSTRES / DESSERT

- CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS / RED FRUIT CHEESECAKE** \$280 pesos
- BROWNIE CON HELADO / BROWNIE WITH ICE CREAM** \$160 pesos
- PANQUEQUE CLÁSICO CON DULCE DE LECHE /  
CLASSIC CREPE WITH DULCE DE LECHE** \$140 pesos
- PANQUEQUE DE FRUTOS ROJOS / RED FRUIT CREPE:** \$155 pesos
- PANQUEQUE OVEJA / OVEJA CREPE** \$170 pesos



# OVEJA NEGRA



**Nasim**  
GROUP

## BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

AGUA NATURAL / STILL WATERS	\$80 pesos
AGUA MINERAL / MINERAL WATERA	\$80 pesos
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO	\$100 pesos
COCA-COLA (355 ML)	\$60 pesos
COCA COLA ZERO (355 ML)	\$60 pesos
SPRITE (355 ML)	\$60 pesos
SPRITE SIN AZÚCAR (355 ML)	\$60 pesos
AGUA TÓNICA (330 ML) / TONIC WATER	\$60 pesos
RED BULL (355 ML)	\$95 pesos

## CERVEZA / BEER

CORONA	\$70 pesos
VICTORIA	\$70 pesos
PACIFICO	\$70 pesos
MODELO ESPECIAL	\$75 pesos
MODELO NEGRA	\$75 pesos
STELLA ARTOIS	\$80 pesos
ULTRA	\$80 pesos
CHELADO	\$35 pesos
MICHELADA	\$35 pesos
OJO ROJO	\$50 pesos
CLAMATO	\$60 pesos

## COCKTELES CLÁSICOS

CAMPARI CON JUGO DE NARANJA	\$225 pesos
APEROL SPRITZ	\$240 pesos
MARGARITA	\$220 pesos
MIMOSA	\$240 pesos
CAIPIRINHA	\$240 pesos
CAIPIROSKA	\$240 pesos
JAGERMESITER CON RED BULL	\$240 pesos
MOJITO	\$220 pesos
OLD FASHIONED	\$180 pesos
BOULEVARDIER	\$250 pesos
CUBA LIBRE	\$220 pesos
ESPRESSO MARTINI	\$220 pesos
DRY MARTINI	\$220 pesos
TERQUILA TROPICAL	\$240 pesos
AMARETTO SOUR	\$220 pesos
BAILEYS FROZEN	\$195 pesos
CARAJILLO	\$195 pesos



## COCKTEL DE AUTOR

<b>OVEJA NEGRA</b>	<b>\$240 pesos</b>
JÄGERMEISTER, HIERBABUENA, JENGIBRE, JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL / JÄGERMEISTER, MINT, GINGER, LEMON JUICE, SODA WATERCAPERUCITA.	
<b>CAPERUCITA</b>	<b>\$240 pesos</b>
VODKA, GRANADINA, JUGO DE NARANJA, FLOR DE JAMAICA, MARACUYÁ, JUGO DE LIMÓN, AGUA MINERAL / VODKA, GRENADINE, ORANGE JUICE, HIBISCUS FLOWER, PASSION FRUIT, LEMON JUICE, SODA WATER	
<b>JAMESON LEMON</b>	<b>\$240 pesos</b>
JAMESON, SPRITE, JUGO DE LIMA / JAMESON, SPRITE, LIME JUICE	
<b>FRESH SOUR</b>	<b>\$240 pesos</b>
VODKA, JUGO DE LIMA, JARABE SIMPLE, MENTA / VODKA, LIME JUICE, SYRUP, MINT	
<b>SANGRÍA ESPAÑOLA</b>	<b>\$220 pesos</b>
VERMUT ROSSO, GIN, JARABE SIMPLE, JUGO DE NARANJA, JUGO DE TORONJA / VERMOUTH ROSSO, GIN, SYRUP, ORANGE JUICE, GRAPEFRUIT JUICE	
<b>CAMPARAJILLO</b>	<b>\$220 pesos</b>
LICOR 43, CAMPARI, ESPRESSO	
<b>MELOW MARTINI</b>	<b>\$200 pesos</b>
LICOR DE MELÓN, GINEBRA, JUGO DE LIMÓN / MELON LIQUEUR, GIN, LEMON JUICE	
<b>APEROL SOUR</b>	<b>\$220 pesos</b>
TEQUILA, APEROL, CLARA DE HUEVO, JUGO DE LIMÓN / TEQUILA, APEROL, EGG WHITE, LEMON JUICE	
<b>BOURBON SMASH</b>	<b>\$230 pesos</b>
BOURBON, APEROL, JUGO DE LIMÓN, RODAJA DE NARANJA / BOURBON, APEROL, LEMON JUICE, ORANGE SLICE	

## GINEBRA



BEEFEATER	\$230 pesos	\$2760 pesos
TANQUERAY	\$240 pesos	\$2880 pesos
BOMBAY	\$240 pesos	\$2880 pesos
HENDRIX	\$280 pesos	\$3360 pesos
TITOS	\$285 pesos	\$3420 pesos

## VODKA



GREEY GOOSE	\$240 pesos	\$2880 pesos
STOLICHNAYA	\$240 pesos	\$2880 pesos
ABSOLUT	\$220 pesos	\$2640 pesos

## TEQUILA



DON JULIO REPOSADO	\$260 pesos	\$3120 pesos
DON JULIO BLANCO	\$250 pesos	\$3000 pesos
DON JULIO 70	\$310 pesos	\$3720 pesos
PATRÓN	\$300 pesos	\$3600 pesos

## MEZCAL



400 CONEJOS JOVEN	\$220 pesos	\$2640 pesos
400 CONEJOS REPOSADO	\$285 pesos	\$3420 pesos
400 CONEJOS TOBALA	\$285 pesos	\$3420 pesos



# OVEJA NEGRA



**Nasim**  
GROUP

## WHISKY



JOHNNIE WALKER RED	\$220 pesos	\$2640 pesos
JOHNNIE WALKER BLACK	\$285 pesos	\$3420 pesos
JOHNNIE WALKER GOLD	\$320 pesos	\$3840 pesos
JOHNNIE WALKER BLUE	\$410 pesos	\$4920 pesos
JACK DANIELS	\$220 pesos	\$2640 pesos
JAMESON	\$220 pesos	\$2640 pesos
CHIVAS REAL 12 AÑOS	\$220 pesos	\$2640 pesos
JIM BEAN	\$240 pesos	\$2880 pesos
BALLANTINES	\$240 pesos	\$2880 pesos
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$210 pesos	\$2520 pesos
BUCHANAN'S 18 AÑOS	\$300 pesos	\$3600 pesos
BUCHANAN'S MASTER	\$250 pesos	\$3000 pesos

## VINOS X COPEO

MALBEC / CABERNET / MERLOT	\$175 pesos
CHADORNINAY / SAUVIGNON BLANC	\$175 pesos

## BOTELLA (750 ML)

### TINTOS

FINCA LAS MORAS RESERVADO ARG <small>MALBEC / CABERNET / SYRAH</small>	\$1400 pesos
FINCA LAS MORAS ARG <small>MALBEC / MERLOT</small>	\$1200 pesos
202 UVAS MEX <small>MALBEC / TEMPRANILLO / SYRAH / AGS</small>	\$1300 pesos
VALPOLICELLA / TERRE / ITA	\$1100 pesos
CHIANTI TERRE / ITA	\$1400 pesos
BARBERA D ASTI / TERRE / ITA	\$1100 pesos
CASA MADERO 3V MEX <small>CABERNET / TEMPRANILLO / MERLOT</small>	\$1500 pesos
TRUMPETER / RUTINI / ARG	\$1200 pesos
LUIGI BOSCA / MALBEC / ARG	\$1870 pesos
ALMA MORA / MALBEC / ARG	\$1300 pesos
DE LA CASA <small>MERLOT / MALBEC / CABERNET SAUVIGNON</small>	\$800 pesos

### ROSADOS

REYNALDO ROSADO / ESP	\$1200 pesos
CASA MADERO V / MEX	\$1480 pesos
DE LA CASA / ZINFANDEL	\$800 pesos

## BLANCOS

PAZO ROSQUEIRA / ALBARIÑO <small>RIAS BAIXAS, ESP</small>	\$1300 pesos
MARQUES DE PLUMA / VERDEJO <small>RUEDA, ESP</small>	\$1300 pesos
CASA MADERO 2V / CHADORNINAY / MEX	\$1500 pesos
CAVIT / PINOT GRIGIO / ITA	\$1400 pesos
FINCA LAS MORAS / SAUVIGNON BLANC	\$1200 pesos
DE LA CASA / SAUVIGNON BLANC	\$800 pesos

## ESPUMANTES

LAMBRUSCO ROSATTO	\$2800 pesos
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$3300 pesos
MOET & CHANDON BRUT ROSE	\$3700 pesos
VEUVE CLIQUOT ROSE	\$3800 pesos
VEUVE CLIQUOT RESERVE	\$3400 pesos

## LICORES

BAILEYS	\$165 pesos
AMARETTO	\$195 pesos
LICOR 43	\$195 pesos
COFFE LIQUOR KALHUA	\$195 pesos
FRANGELICO	\$195 pesos
DISARONO	\$220 pesos
MALIBU	\$195 pesos




**Nasim**<sup>®</sup>  
**GROUP**



**OVEJA NEGRA**

**PIANO BAR & BAKERY**

 [@ovejanegra.pianobar](https://www.instagram.com/ovejanegra.pianobar)

 984 147 7050