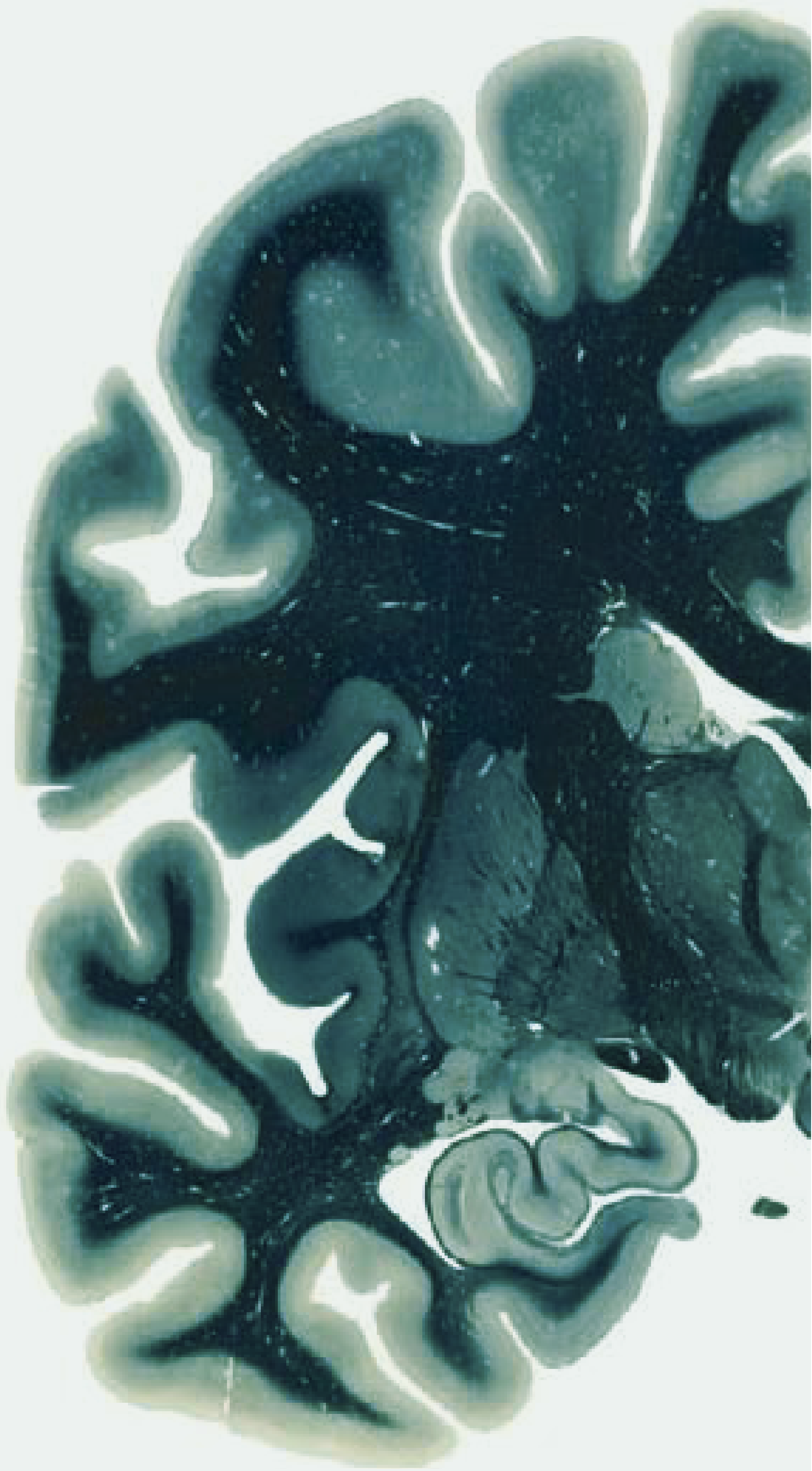


FOOD  
COCKTAILS

20 **DAVID SAWYER**  
**INSTITUTE** 25

BS AS  
ARGENTINA



*On being sane  
in insane places*



PROTOCOLO 14

Recorrido completo  
por los 14 estímulos  
del Instituto

No es un menú.  
Es un tratamiento.  
Una secuencia precisa y calibrada de  
catorce estímulos diseñada para perturbar  
suavemente la lógica, el ritmo y el  
juicio. Durante el recorrido, nada se  
repite, nada se anticipa, y nada es  
exactamente lo que parece.

No se elige el orden. No se pregunta por  
los ingredientes. No se ofrece  
explicación. Solo se ingresa, se  
atraviesa, y se sale distinto.

VALOR

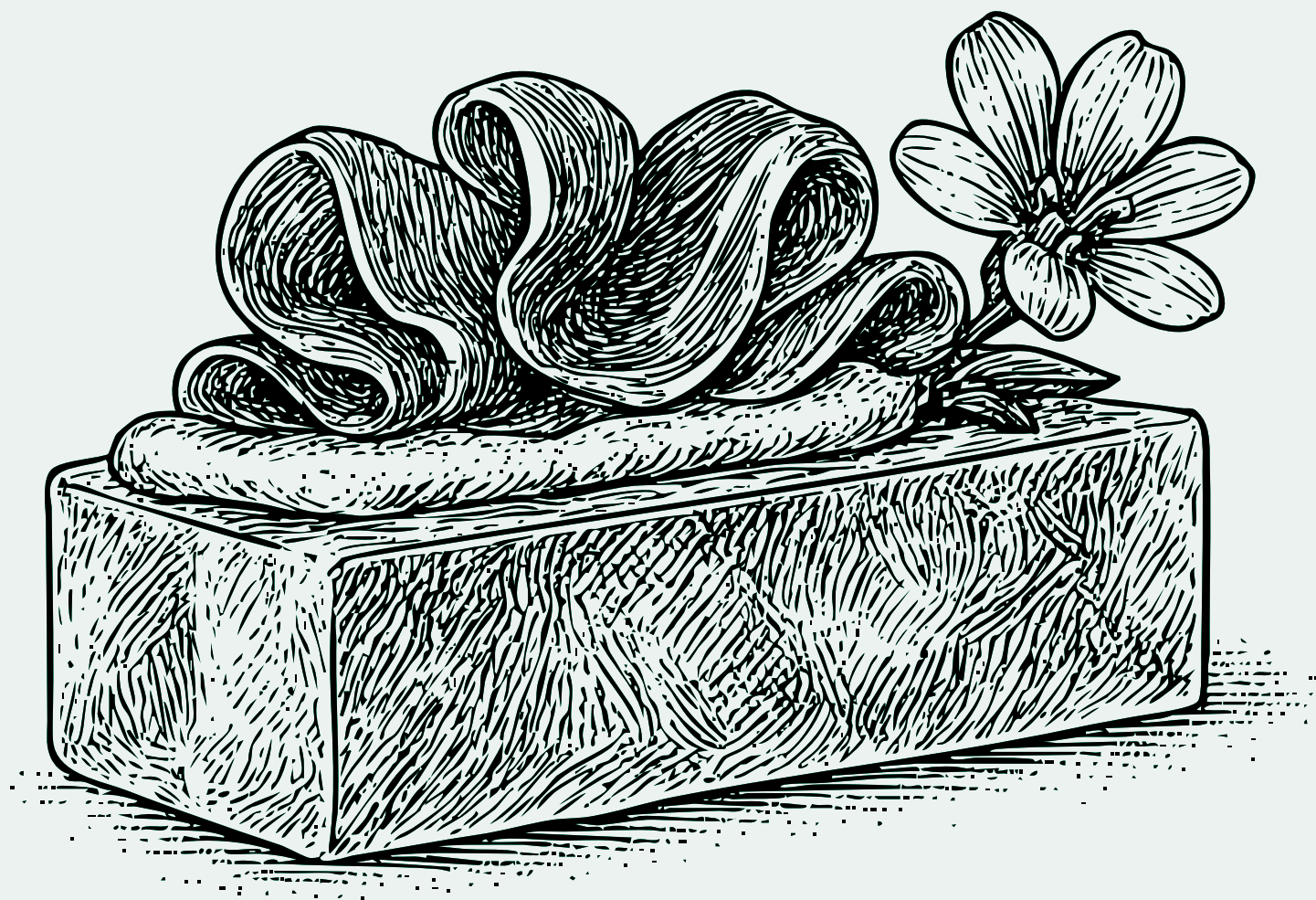
\$120.000 ARS

El protocolo está diseñado  
para dos personas



Estímulo 01:  
Confabulación Guiada

 SIN TACC



VES UNA LÁMINA BRILLANTE. TE DICEN QUE ES PIZZA.  
TU MENTE HACE EL RESTO.

Cuatro unidades que desafían la lógica de lo cotidiano. Base translúcida de papa modificada molecularmente. Salsa de tomates asados, blend de muzzarella y queso crema. Pesto de albahaca y pistacho. Láminas de jamón crudo ibérico.

4 unidades · \$ 13.500

Estímulo 02:  
Rumiación Precisa

VEGETARIANO 

SIN TACC 



UNA IDEA QUE VUELVE. Y CADA VEZ QUE VUELVE,  
ESTÁ MÁS CONCENTRADA.

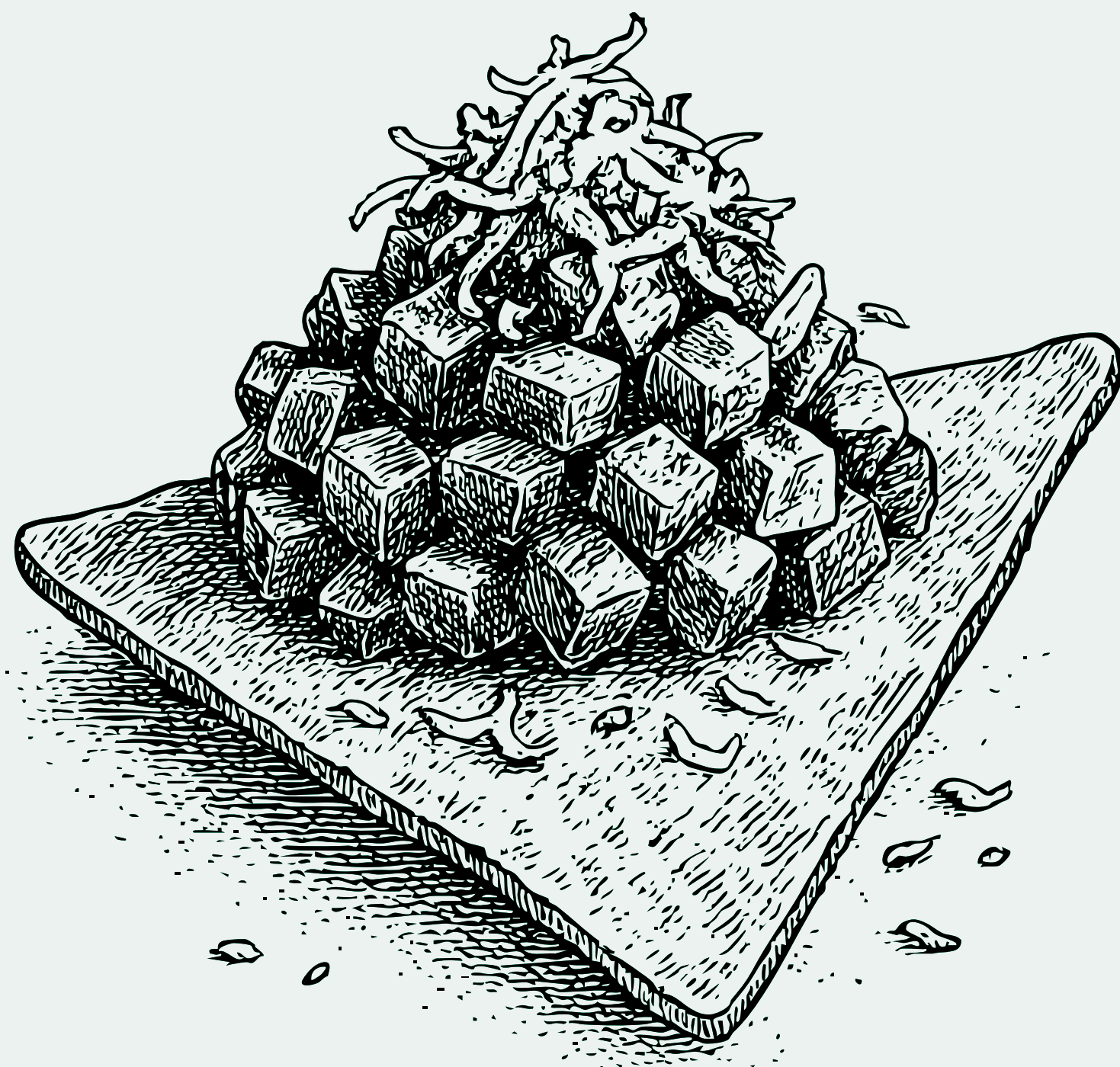
Cuatro unidades que condensan obsesión y técnica. Yema curada en aceite de ajo y salsa de soja, reposada hasta alcanzar textura densa. Montada sobre Papas Anna laminadas con precisión, cocidas y luego fritas hasta formar un crujiente estratificado. Final fresco de ciboulette.

4 unidades · \$ 13.500



**Estímulo 03:**  
**Proyección Desviada**

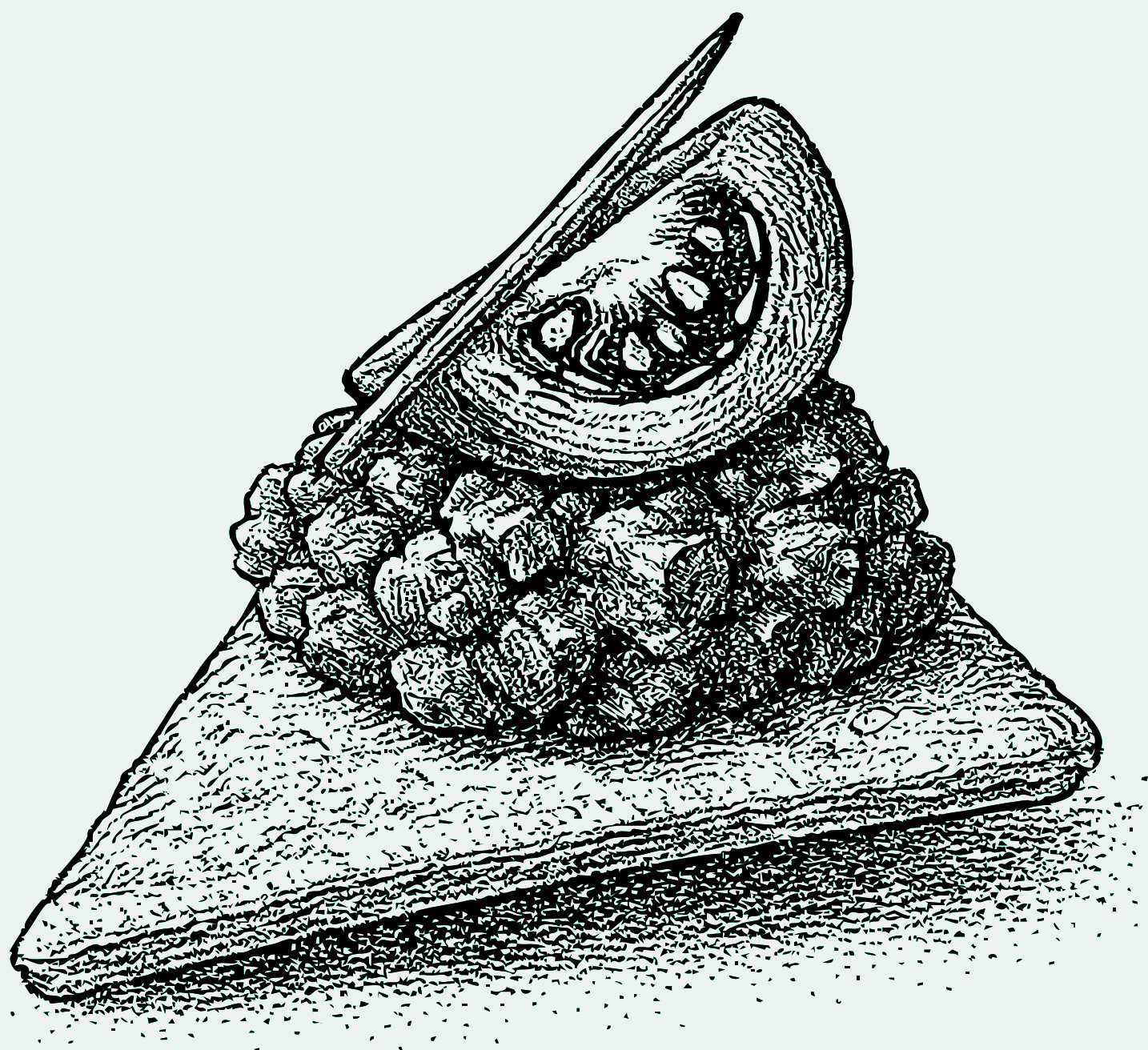
 **SIN TACC**



CREÉS QUE VA A EXPLOTAR.  
PERO LO QUE HACE ES INVADIRTE DE A POCO.

Tartare asiático de Hookipa beef: mostaza en grano, salsa de soja, mirin, ostras, wasabi, sésamo y limón. Montado sobre lámina crujiente de papa frita. Coronado con óleo de chile aromático y lluvia de yema de huevo curada en sal y azúcar. Cuatro unidades donde lo crudo, lo crocante y lo mental se entrelazan.

**4** unidades · \$ 13.500



**Estímulo 04:**  
**Inversión Voluntaria**

**VEGANO** 

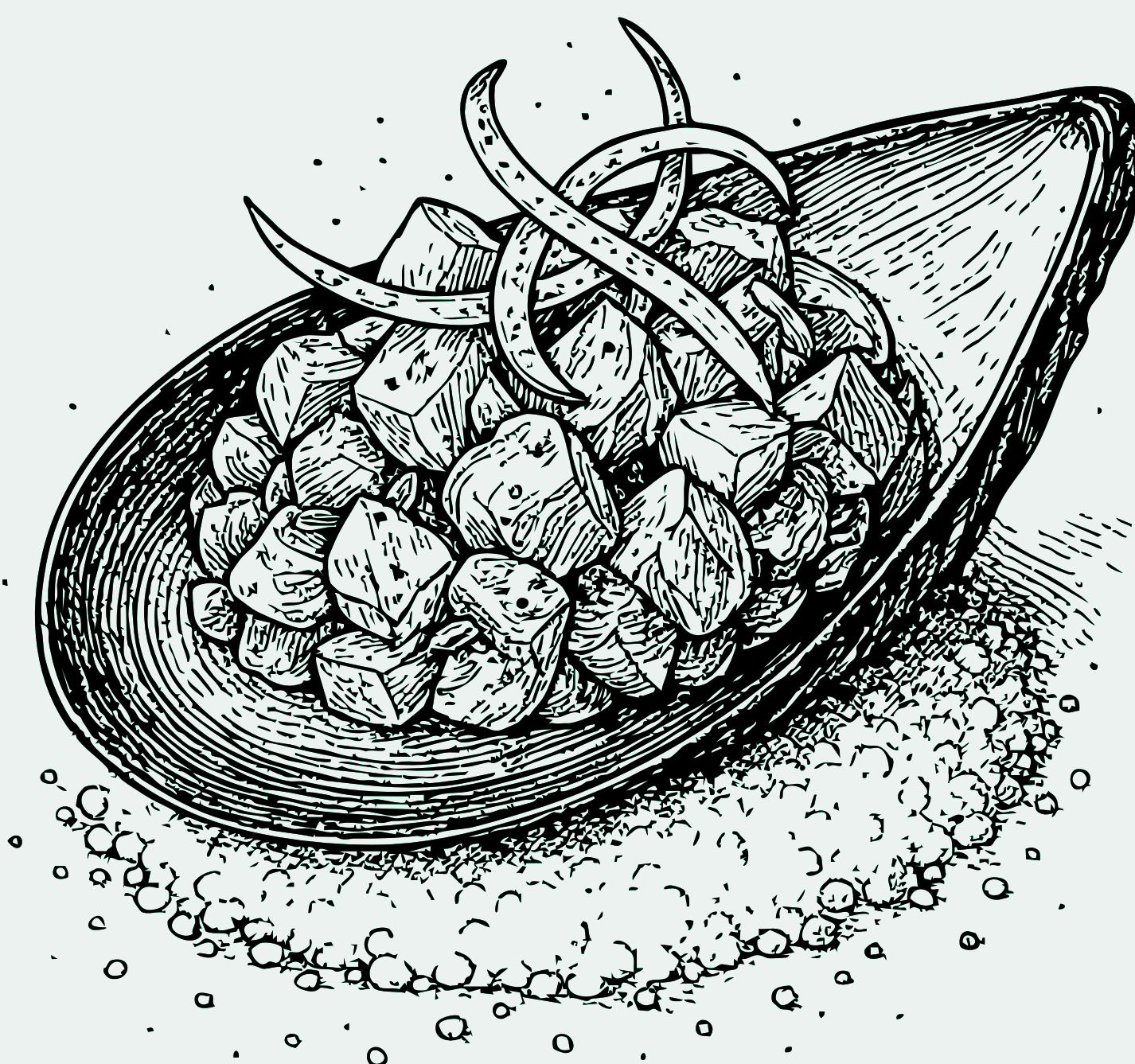
SABÍAS LO QUE ERA. HASTA QUE LO PROBASTE.

Tartare de tomates frescos verdes y rojos con pesto de albahaca y tapenade de aceitunas negras. Cobertura de tomate cherry horneado con tomillo. Montado sobre sablée de semillas y aceites vegetales, cocinada lentamente en ajo confitado. Una experiencia que altera la línea entre lo dulce y lo salado, entre lo que ves y lo que sentís.

**4** unidades · \$ 13.500



**Estímulo 05:**  
**Dislocación Sensorial**

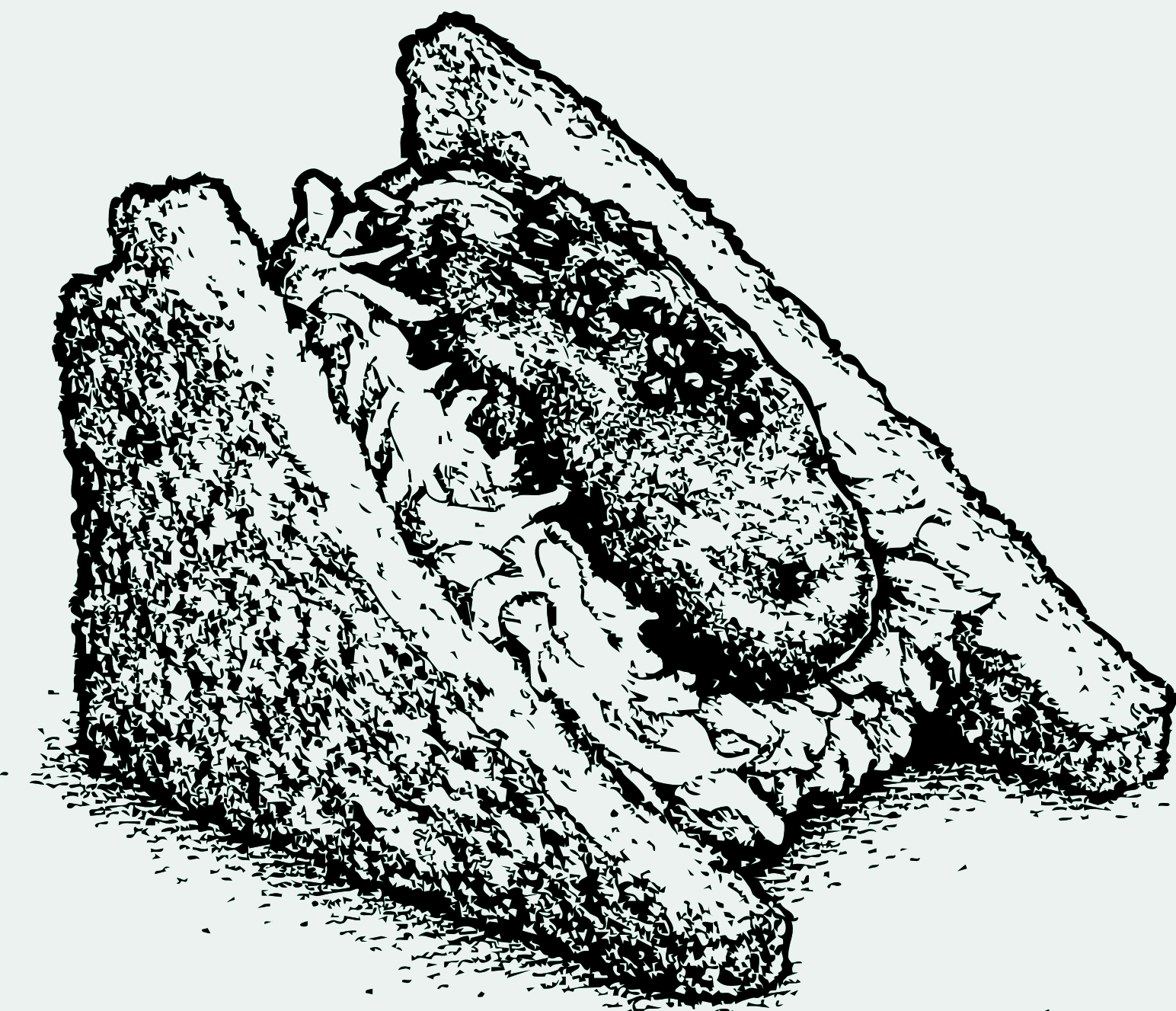


CREÉS QUE ES UN MEJILLÓN. PERO NO LO ES.  
Y ESO NO ES LO RARO.

Cáscara comestible hecha con pasta crocante en  
tinta de calamar. Rellena de reducción de  
langostinos y tartare de trucha salmonada.  
Coronada con suprema fresca de limón y mousse de  
langostinos. Todo donde no debería estar.

4 unidades · \$ 13.500

**Estímulo 06:**  
**Falsa Remisión**



PENSÁS QUE VOLVISTE A LA NORMALIDAD.  
PERO SOLO BAJASTE LA GUARDIA.

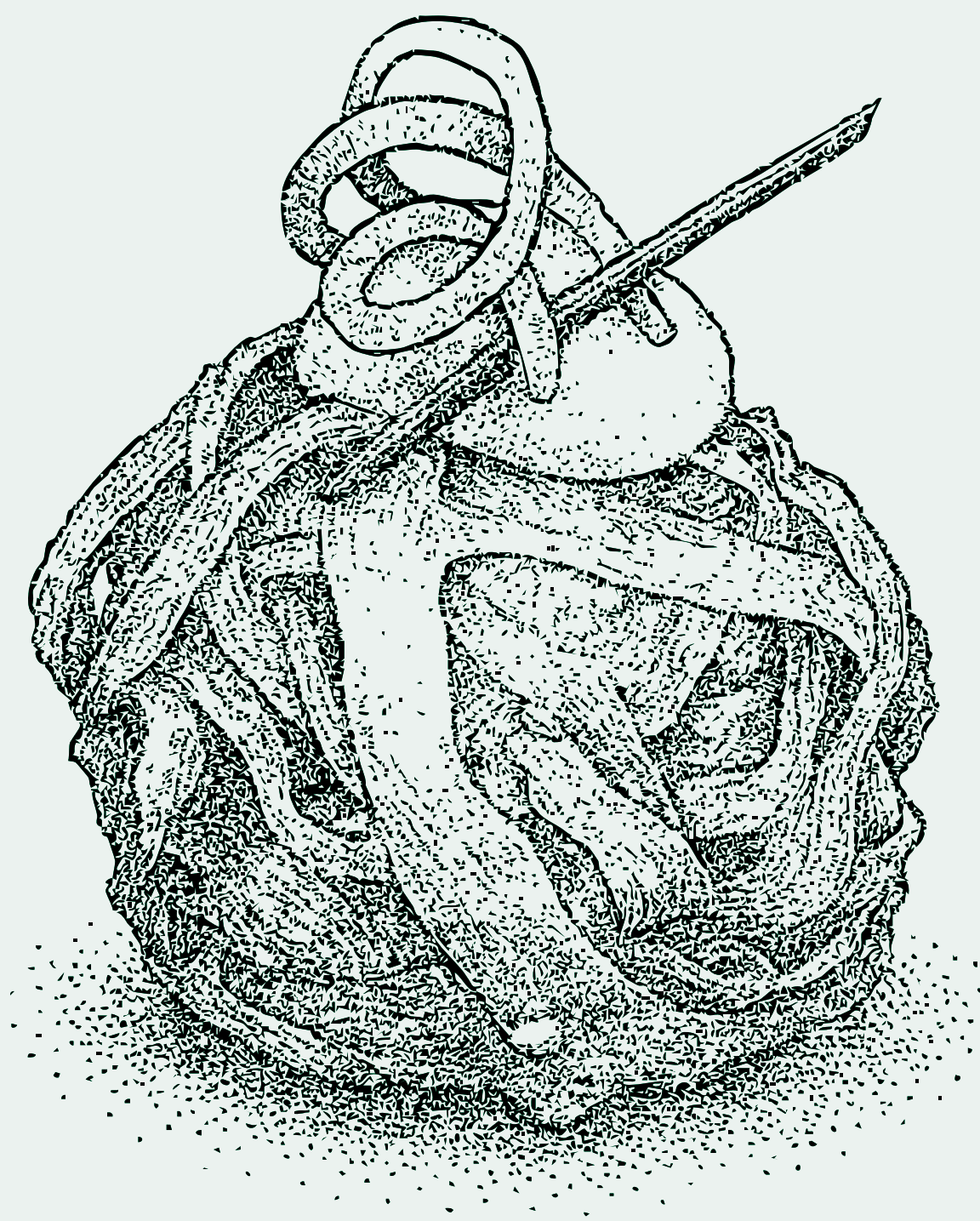
Hookipa frita en panko, crocante y  
jugosa. Montada en pan brioche con  
coleslaw fresco y barbacoa asiática.  
Un bocado que reconforta con  
violencia amable.

2 unidades · \$ 13.500



**Estímulo 07:**  
**Saturacion suave**

 **VEGETARIANO**



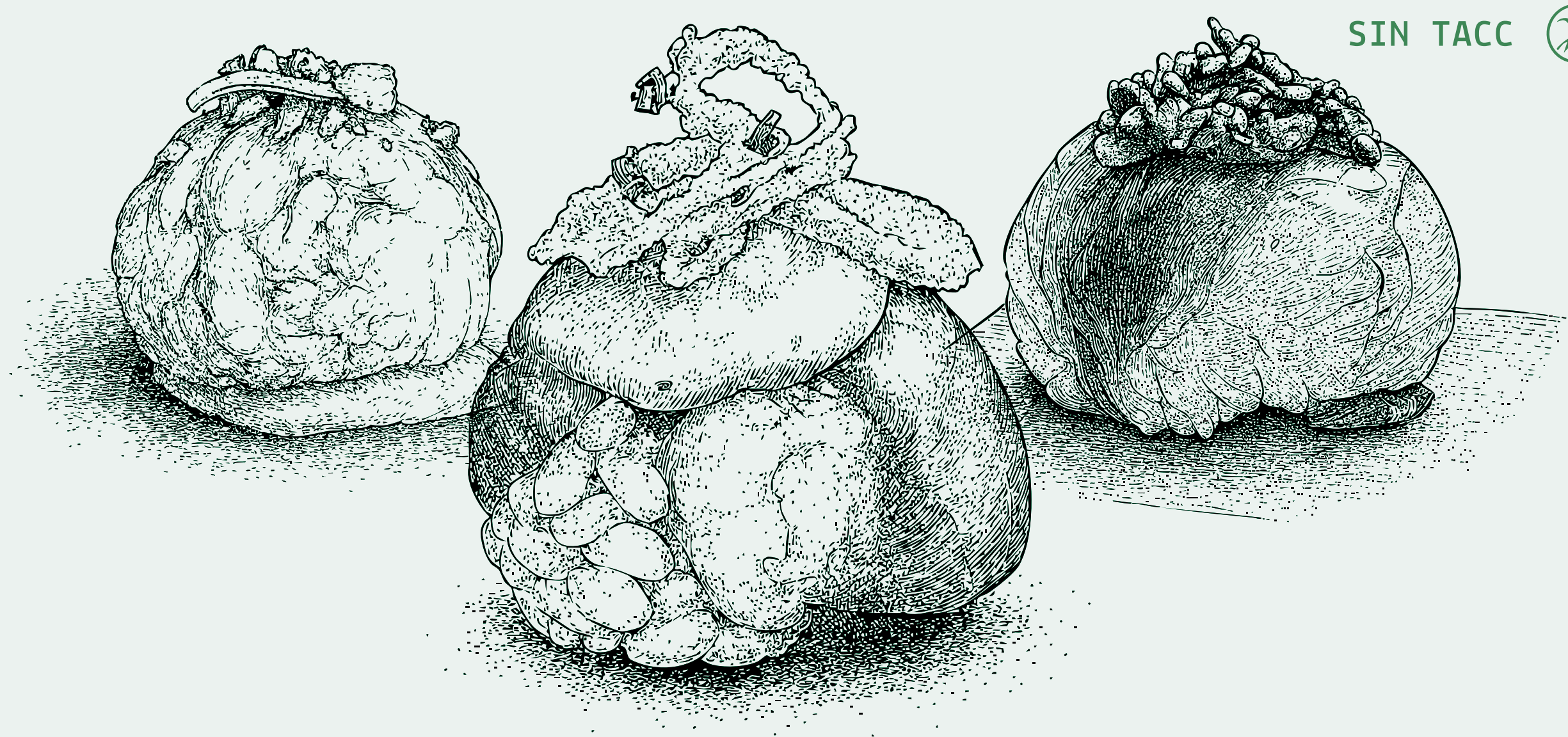
UNA IDEA QUE EMPIEZA LIMPIA.  
Y TERMINA ENVOLVIÉNDOLO TODO.

Croquetas de alcaucil con queso camembert,  
puerro y manteca de ajo. Empanadas en masa  
philo crujiente, coronadas con crema tibia  
de queso azul, Philadelphia y muzzarella.

4 unidades · \$ 13.500

**Estímulo 08:**  
**Fragmentación Coherente**

**SIN TACC** 



TRES PIEZAS. TRES MENSAJES.  
EL MISMO LENGUAJE, CON DISTINTOS EFECTOS.

Trío de niguiris con base de arroz prensado.  
Langostinos, trucha curada y pesca blanca en  
cortes perfectos. Cada uno acompañado de su  
propia salsa: una respuesta sensorial  
particular para una misma estructura.

3 unidades · \$ 13.500



Estímulo 09:  
Agitación Controlada



EL EXTERIOR LO CONTIENE.  
EL INTERIOR LO EMPUJA.

Croquetas crujientes de langostinos enteros, mejillones, cebolla y ajo. Coronadas con mayonesa cítrica y láminas de trucha curada. Mar, grasa y acidez en tensión perfecta.

4 unidades · \$ 13.500

Estímulo 10:  
Control de Impulsos

SIN TACC



TODO ESTÁ EN SU LUGAR.  
TODO PARECE ESTABLE.

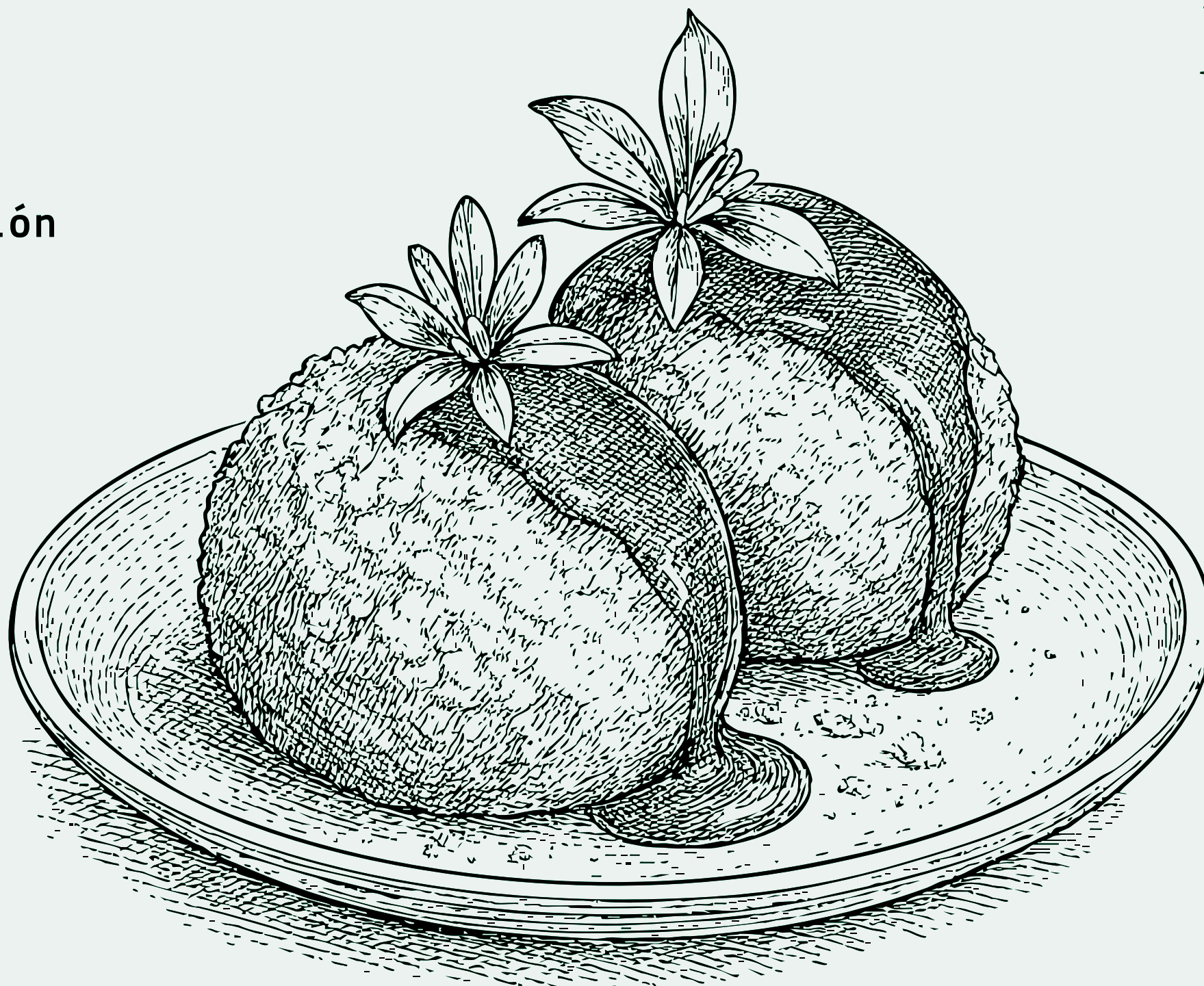
Lámina de pepino, mascarpone artesanal, tomates asados con hierbas frescas. Salsa de vino blanco y mostaza antigua. Coronado con salmón ahumado. Una estructura fría que simula paz.

4 unidades · \$ 13.500



Estímulo 11:  
Error de Clasificación

 **VEGETARIANO**



PARECÍA UN POSTRE. PERO NO ERA.  
Y TAMPOCO ERA OTRA COSA.

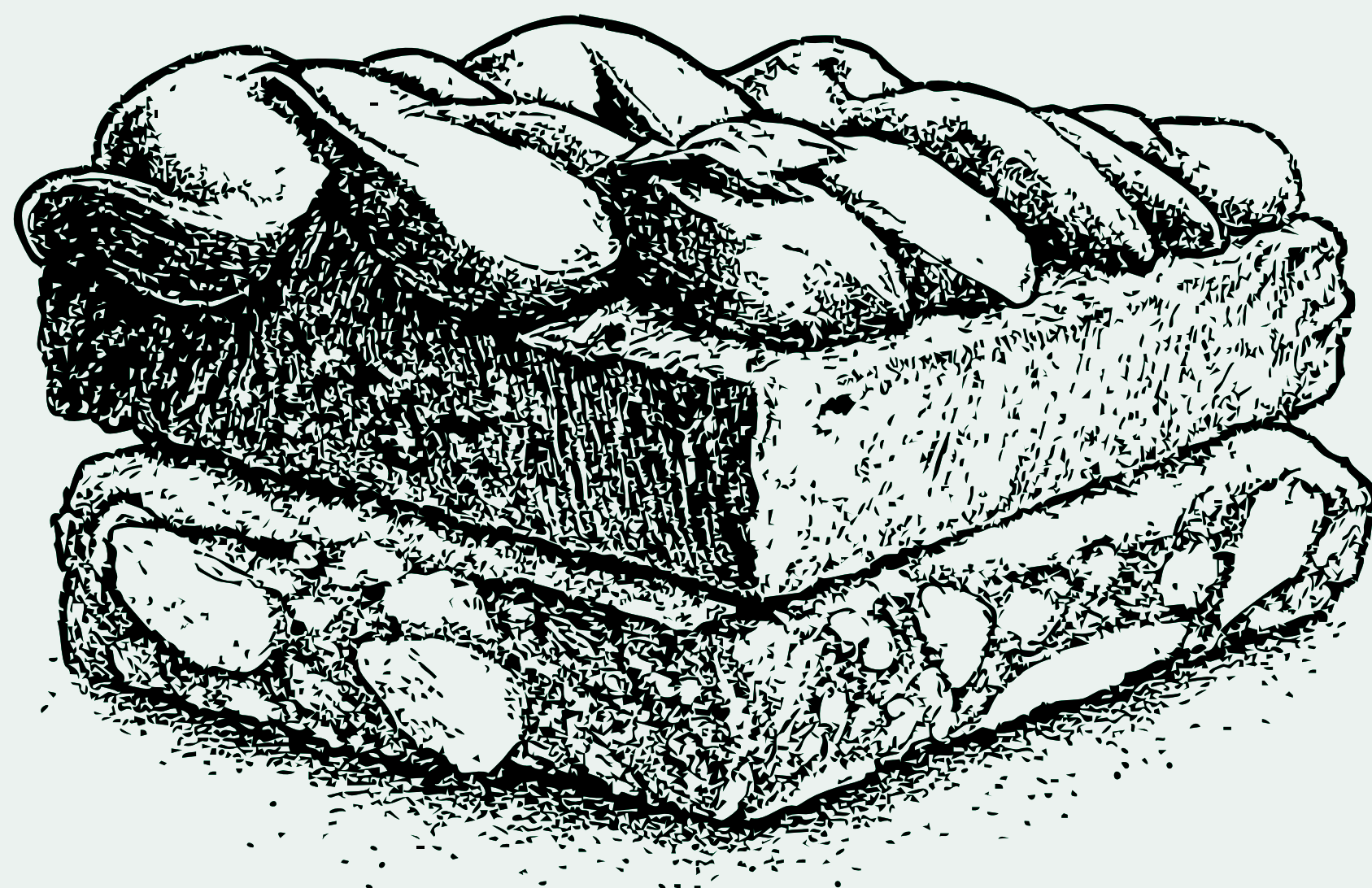
Masa choux rellena de crema de castaña de cajú  
glaceada con sésamo y soja. Portobellos salteados en  
manteca, aceite de sésamo y finas hierbas. Cubierto  
por salsa de soja, ananá y jengibre. Un bocado en el  
que la mente duda... y la boca agradece.

2 unidades · \$ 13.500

Estímulo 12:  
Dulce Silencioso

**VEGETARIANO** 

**SIN TACC** 



NO GRITA. NO EMPALAGA.  
PERO TAMPOCO SE OLVIDA.

Base crocante de praliné con almendras  
caramelizadas. Ganache firme de chocolate  
amargo. Cremoso suave de chocolate con  
un toque de Jack Daniels Honey. Final  
cálido, goloso y contenido.

2 unidades · \$ 13.500



**Estímulo 13:**  
**Corteza de Recuerdo**

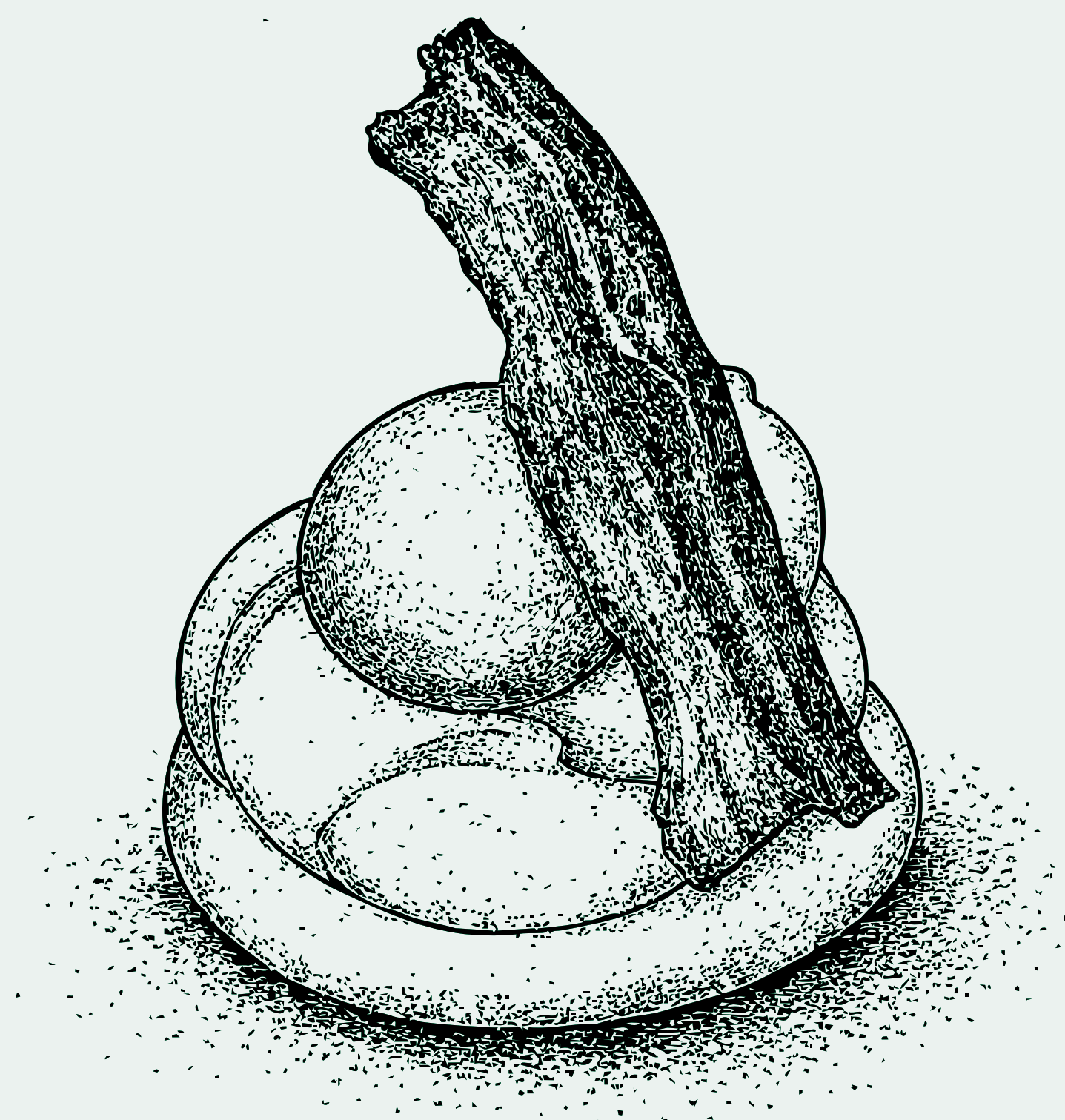
 **VEGETARIANO**



DISTINTAS MEMORIAS, UNIDAS EN UNA MISMA MORDIDA.  
NO SABÉS SI ES NOSTALGIA... O FUTURO.

Base de pâte sablée crujiente. Ganache  
de pistacho. Ganache de sésamo negro.  
Ganache de chocolate. Coulis de  
frambuesa para el contraste.

2 unidades · \$ 13.500



**Estímulo 14:**  
**Realidad Saboteada**

PARECE HUEVO Y PANCETA.  
PERO ES OTRA COSA.

Suspiro crocante. Yema fluida de frutos  
amarillos (mango, ananá, maracuyá y  
durazno). Panceta crocante caramelizada  
con un toque de flor de sal. Un postre  
disfrazado de mentira.

2 unidades · \$ 13.500

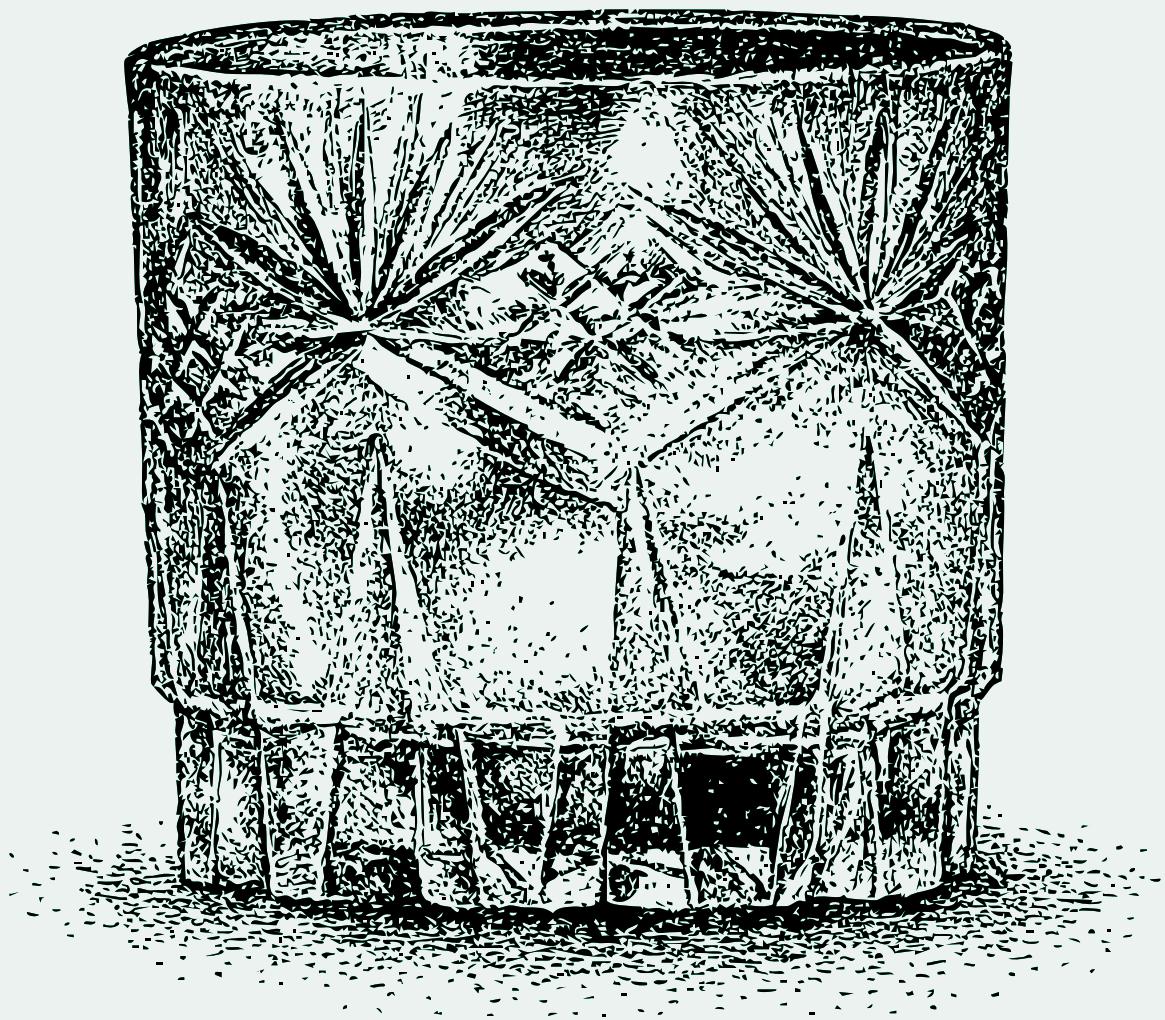


Nada acá fue casual.

Cada bocado, cada trago, cada textura, fue una  
puerta abierta hacia adentro. Exploraste  
recuerdos que no sabías que tenías. Sabores que  
desordenan, que incomodan, que calman.  
Un menú diseñado no para entenderlo, sino para  
sentirlo.

**Gracias por entregarte.**  
**No hace falta estar cuerdo para recordar**  
**lo que somos.**

COCKTAILS



Eco Interno

UNA FRESCURA SUAVE QUE NO SE VA.  
COMO UN PENSAMIENTO QUE INSISTE.

Vodka Sernova, lima kefir,  
lemongrass y perfume herbal.  
Cítrico y herbáceo, con un  
picor inesperado que aparece  
al final. Refrescante y  
persistente, como una idea  
que vuelve cuando todo  
parecía en calma.

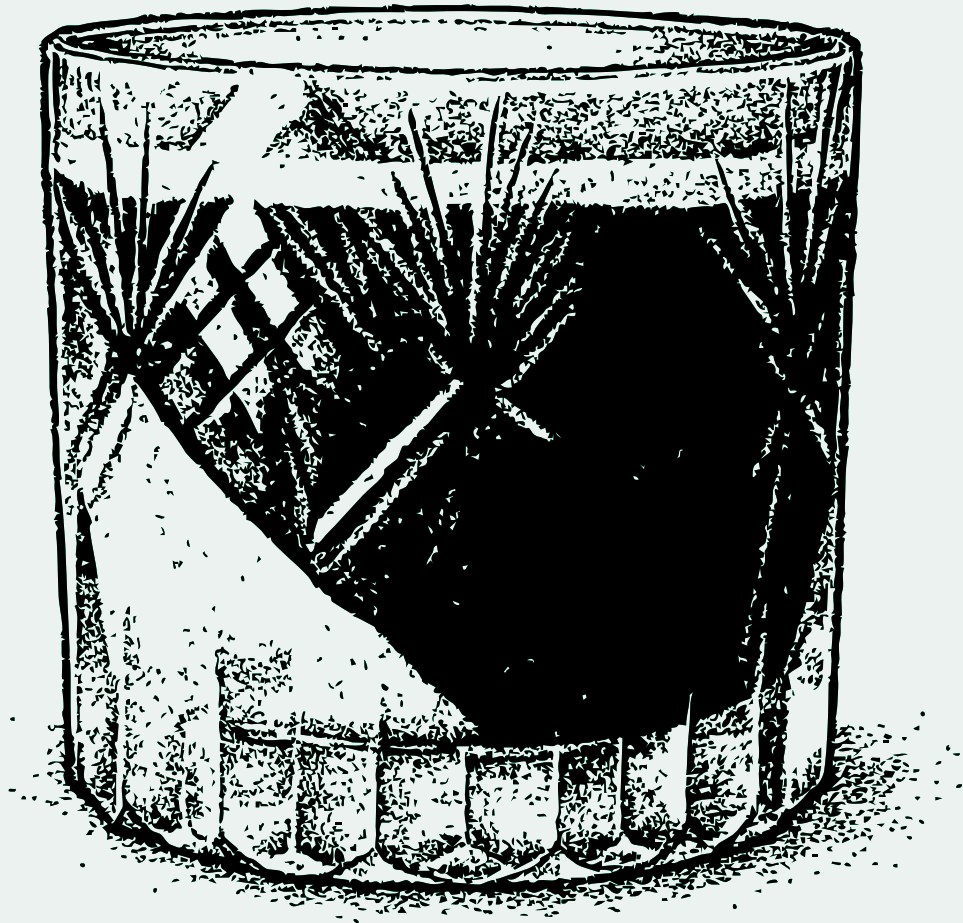
\$ 13.500

Sabor a Ayer

LO TOMÁS COMO SI FUERA VINO.  
LO RECORDÁS COMO SI FUERA ALGO MÁS.

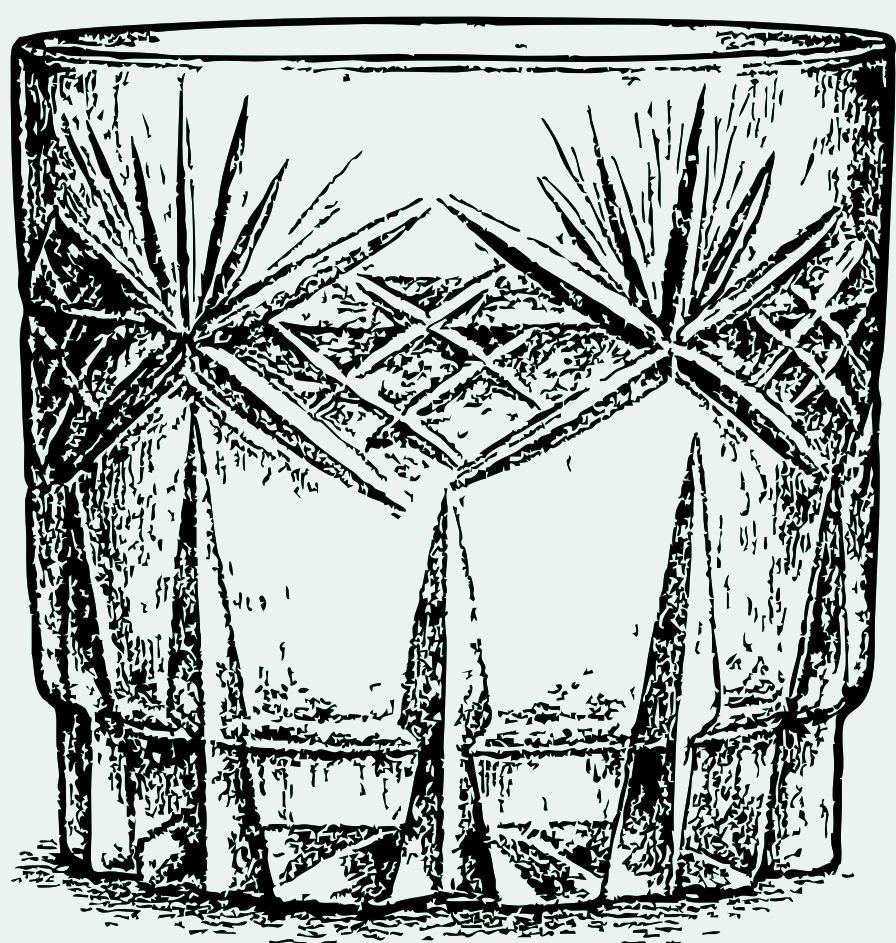
Ron Bacardí, vino Malbec  
Nicasia, reducción de frutas y  
miel de naranja. Frutal,  
complejo y sutilmente  
alcohólico. El ron le da un  
cuerpo suave, el Malbec una  
melancolía elegante. Dulce con  
memoria, como un recuerdo que no  
sabés si viviste o soñaste.

\$ 13.500



*Observation:  
Emotional responses vary with  
environmental stimuli. Further study advised.*





## Falsa Calma

LO TOMÁS TRANQUILO. DESPUÉS TE DAS CUENTA DE QUE ALGO SE MOVIÓ.

Savage Pomelo & Romero, sorrel, elderflower y solución ácida. Floral, ácido y brillante. Refresca como si nada, pero deja una inquietud en el fondo. Es calma disfrazada de claridad.

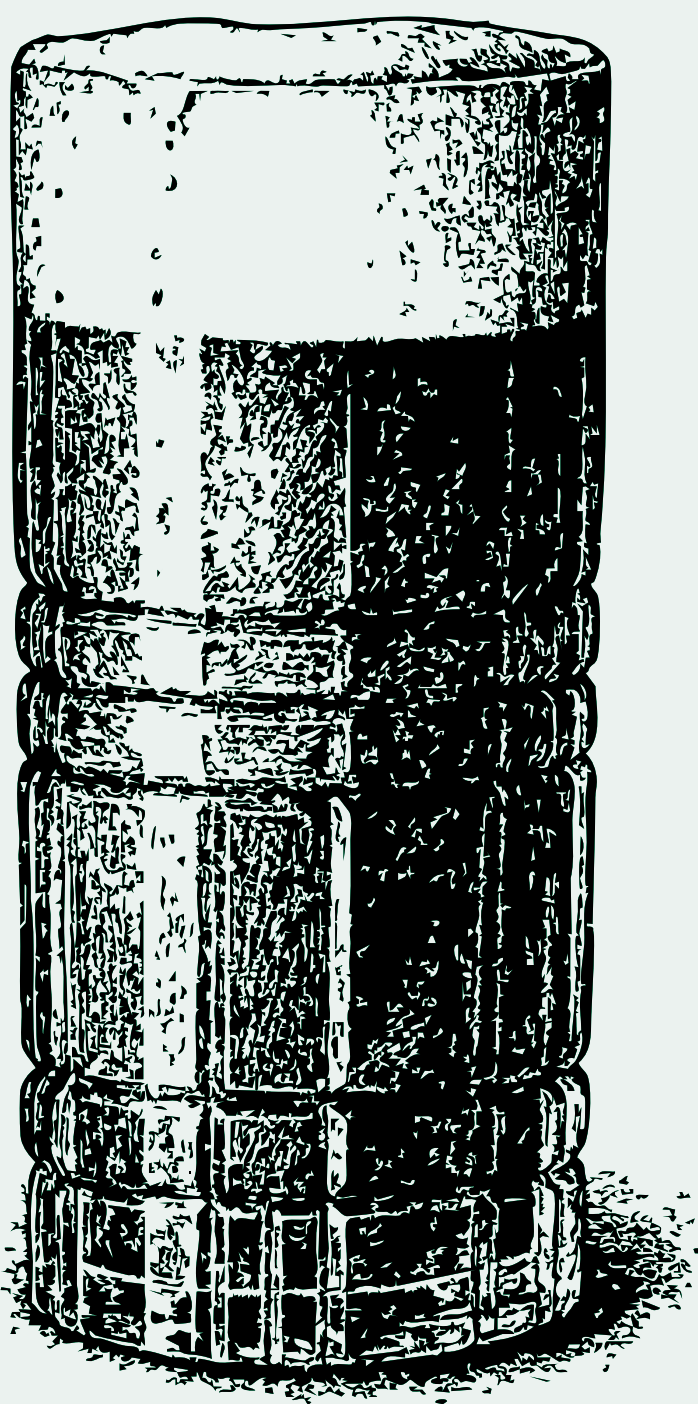
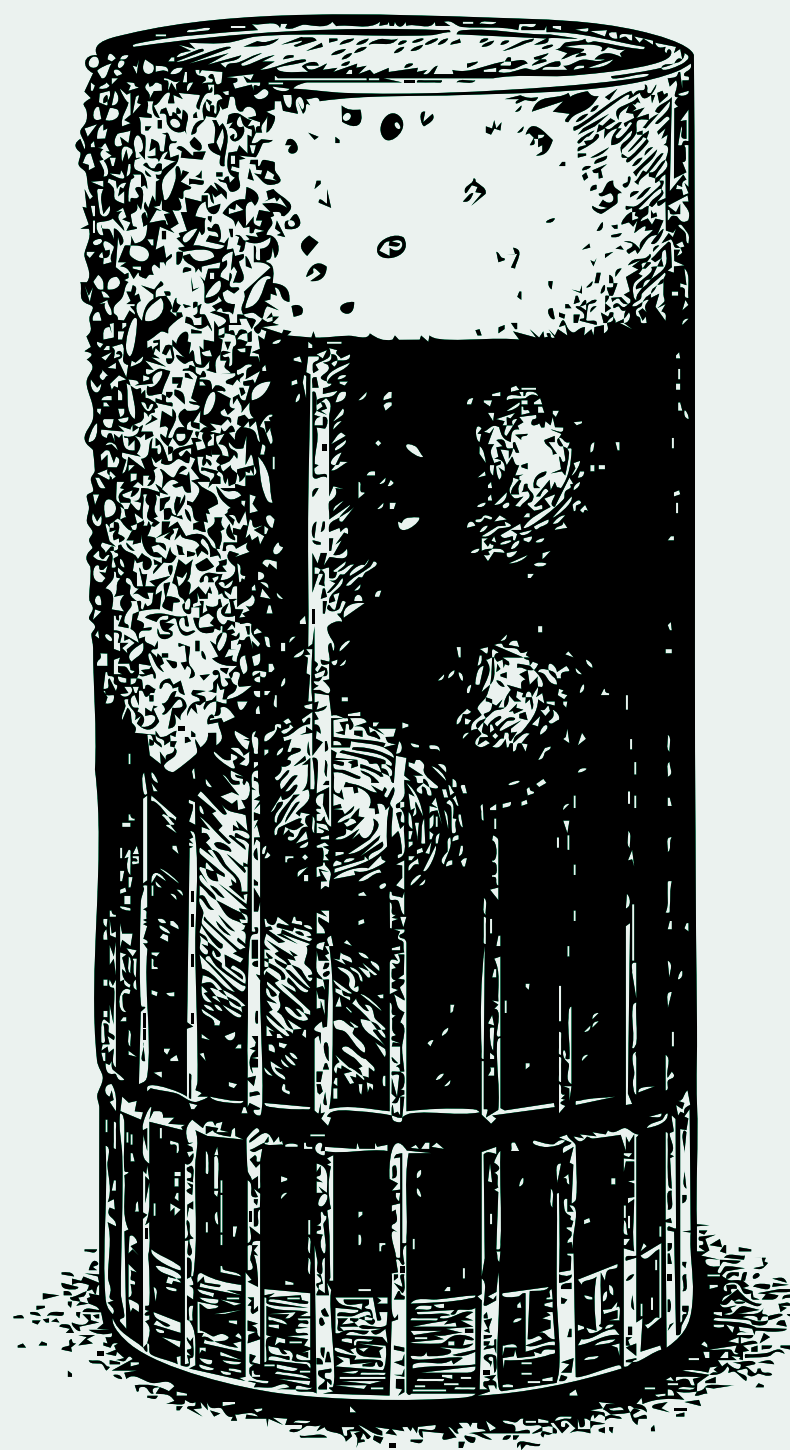
**\$ 13.500**

## Ruido Blanco

SUAVE, FRUTAL, BRILLANTE. COMO UNA SEÑAL QUE NUNCA SE APAGA.

Gin Spirito Blu (upgrade opcional a Bombay), soda de manzana verde, frambuesa y almíbar simple. Ligero y chispeante, con dulzor y acidez equilibrados. Sutilmente perturbador, como una frecuencia que solo algunos pueden oír.

**\$ 13.500**



## Ausencia Lúcida

DULCE, TOSTADO, SUAVE. PRESENTE... PERO NO DEL TODO.

Cerveza Patagonia, coco tostado y reducción de maracuyá. Tropical e inusual, mezcla sabores que parecen conocidos pero se sienten distintos. Una sensación ambigua entre la memoria y la imaginación.

**\$ 13.500**

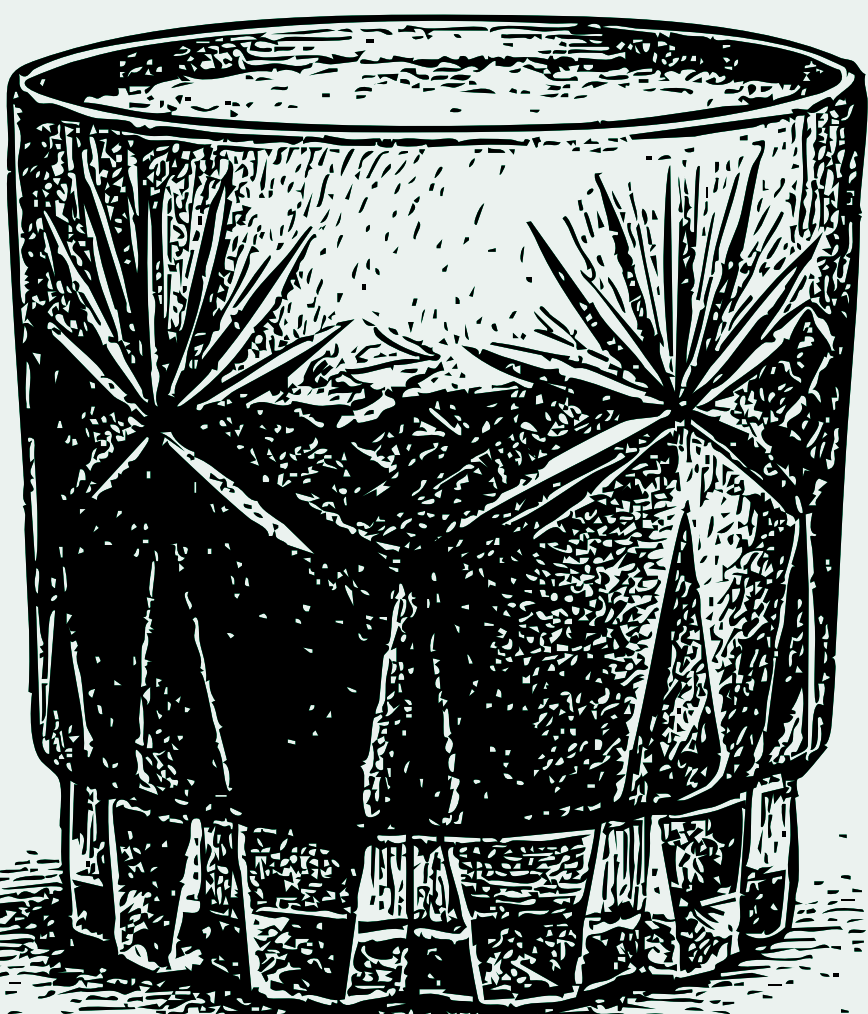
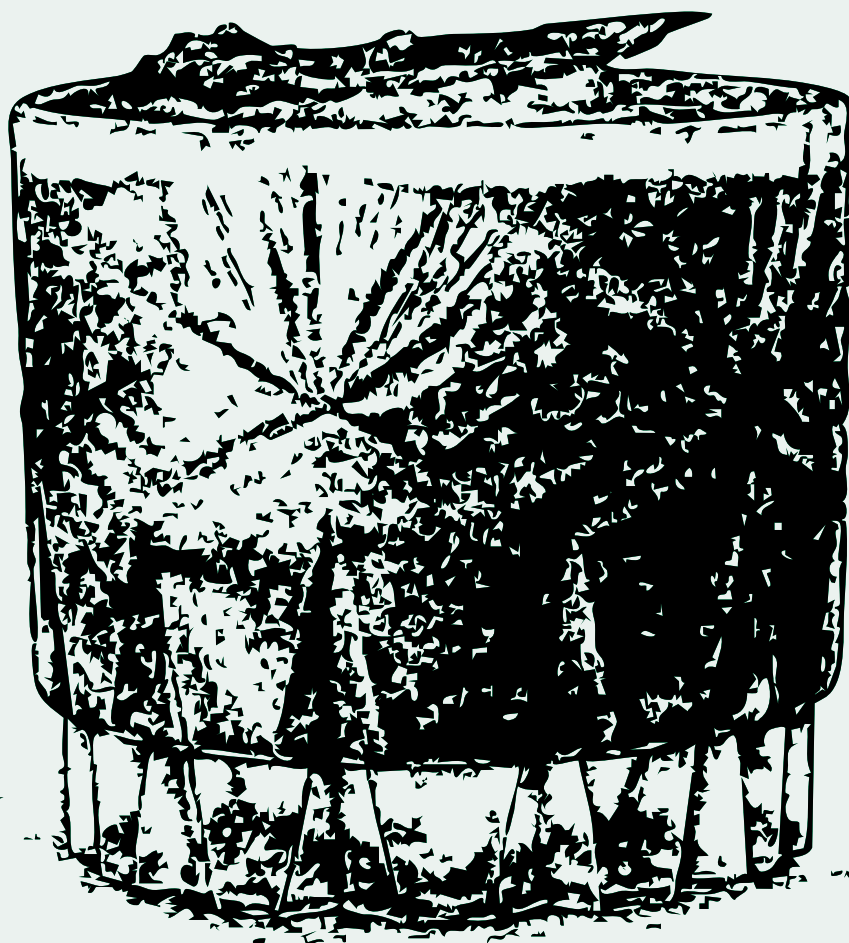


## Retorno Tardío

CREÍAS QUE SE HABÍA IDO.  
PERO VUELVE. Y TRAE ALGO MÁS CON ÉL.

Fernet Branca, cordial de  
frutos rojos y lima, pomelo.  
Seco, vibrante y frutal, con  
amargor elegante. Un sabor  
que se queda. O peor: que  
vuelve cuando no lo esperás.

\$ 13.500



## Sombras Blandas

OSCURO, ENVOLVENTE, PRECISO. DULCE,  
PERO SIN PEDIR PERDÓN.

Antica Formula, cacao y  
vainilla, oleo de banana.  
Denso, cálido y cremoso.  
Intenso, pero refinado.  
Como un abrazo largo que no  
sabés si querías... pero igual  
necesitabas.

\$ 13.500

## Sospecha Brillante

EMPIEZA COMO UN BRINDIS.  
TERMINA COMO UNA PREGUNTA.  
HAY BURBUJAS, DULZOR, PERFUME...  
PERO TAMBIÉN UNA INCOMODIDAD AMABLE.  
UNA LUZ RARA EN LA ESQUINA DEL PALADAR.

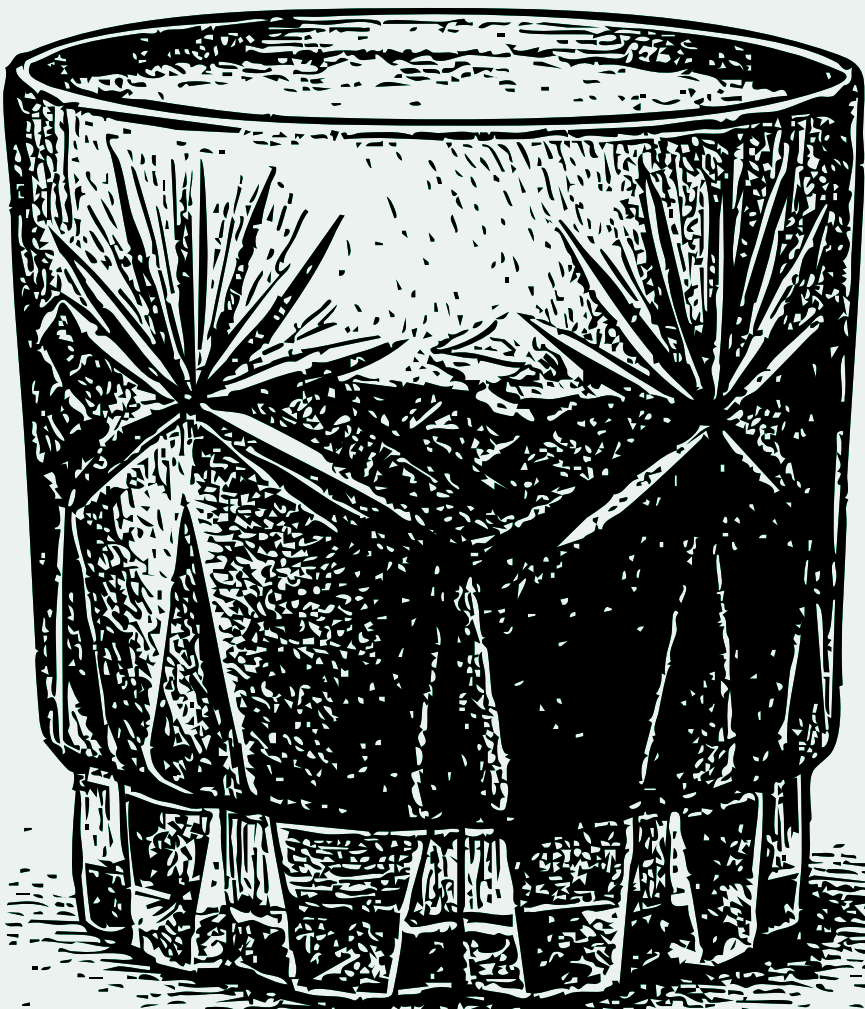
Chandon Extra Brut, Falernum  
especiado, almíbar de pistacho y  
lima fresca. Decorado con una  
galletita de pistacho y lima.  
Un cóctel brillante, untuoso y  
ácido. Demasiado amable para no  
sospechar.

\$ 13.500





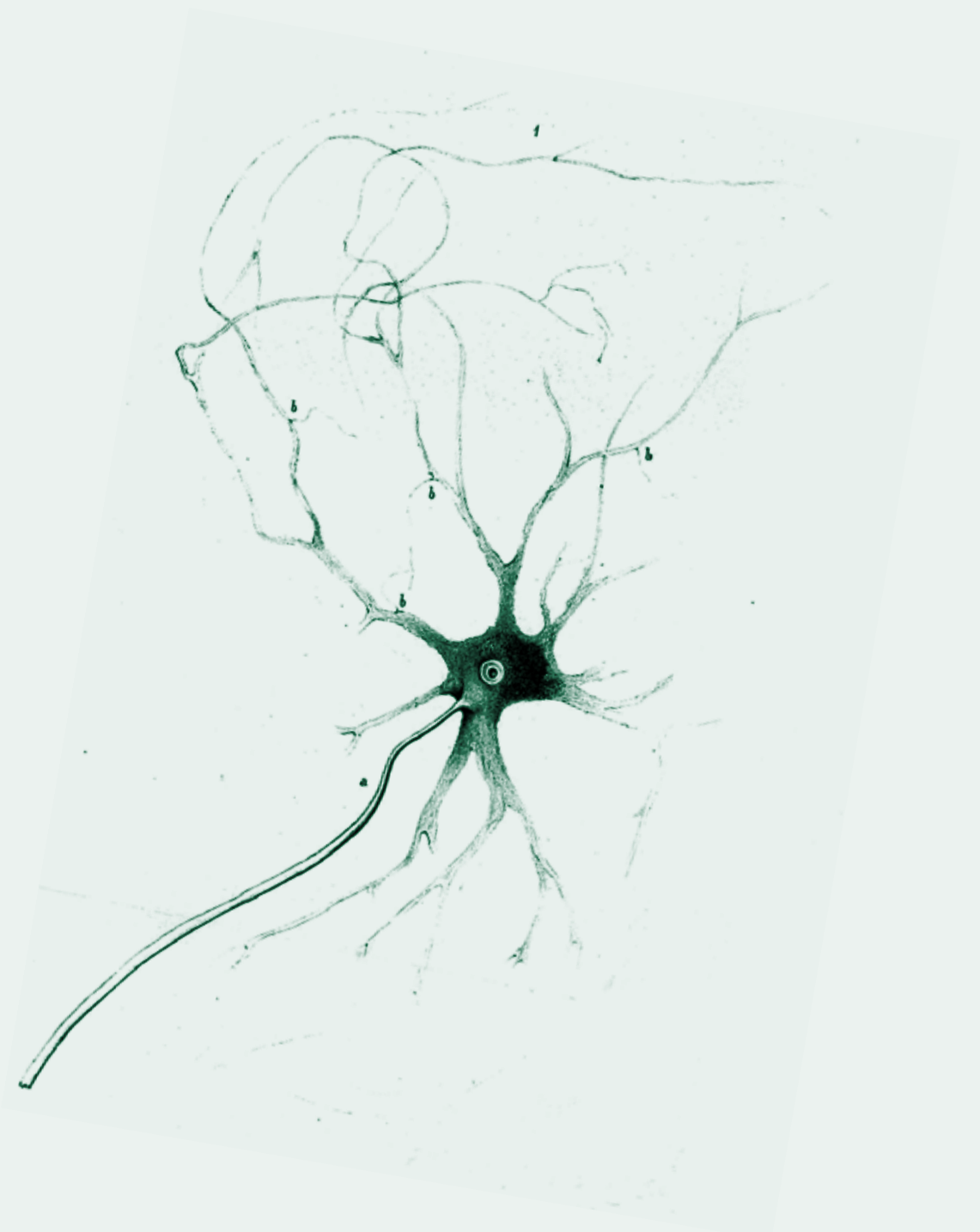
## Advertencia Tardía



AMARGO. PERSISTENTE. FRONTAL.  
UNA SEÑAL QUE LLEGA CUANDO YA  
ESTÁS DENTRO. NO TE EMPUJA.  
PERO NO TE DEJA VOLVER ATRÁS.  
SUTIL COMO UNA MIRADA QUE DURA  
UN SEGUNDO MÁS DE LO NORMAL.

Cynar macerado con ananá.  
Hesperidina. Bitter aromático.  
Solución salina.  
Un cóctel vegetal, seco y  
especiado. La clase de mensaje  
que no hace ruido, pero te  
cambia el ritmo.

**\$ 13.500**



VINOS



|                                          |       |            |
|------------------------------------------|-------|------------|
| DV Catena Cabernet Malbec                | 750ml | \$ 44.000  |
| DV Chardonnay                            | 750ml | \$ 48.500  |
| DV Adriana Malbec                        | 750ml | \$ 57.500  |
| DV Piramide Cabernet                     | 750ml | \$ 53.000  |
| DV Pinot                                 | 750ml | \$ 48.500  |
| Angelica Malbec                          | 750ml | \$ 84.500  |
| Angelica Chadonnay                       | 750ml | \$ 75.500  |
| DV Nature                                | 750ml | \$ 44.000  |
| Malbec Argentino                         | 750ml | \$ 170.000 |
| Birth of Cabernet                        | 750ml | \$ 170.000 |
| Gran Enemigo                             | 750ml | \$ 134.000 |
| Enemigo Chardonnay                       | 750ml | \$ 57.500  |
| Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir | 750ml | \$ 44.000  |
| Terrazas de los Andes Reserva Malbec     | 750ml | \$ 44.000  |
| Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay | 750ml | \$ 44.000  |
| Terrazas de los Andes Malbec Rosé        | 750ml | \$ 44.000  |
| Altos del Plata Chardonnay               | 750ml | \$ 35.000  |
| Altos del Plata Malbec                   | 750ml | \$ 35.000  |

ESPUMANTES

|                                      |       |           |
|--------------------------------------|-------|-----------|
| Chandon Extra Brut                   | 750ml | \$ 46.800 |
| Chandon Extra Brut                   | 375ml | \$ 28.000 |
| Chandon Rosé                         | 750ml | \$ 53.000 |
| Chandon Rosé                         | 375ml | \$ 28.000 |
| Chandon Delice                       | 750ml | \$ 53.000 |
| Chandon Delice                       | 375ml | \$ 28.000 |
| Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs | 750ml | \$ 58.000 |
| Baron B Extra Brut                   | 750ml | \$ 71.000 |
| Baron B Brut Rose                    | 750ml | \$ 83.600 |
| Baron B Brut Nature                  | 750ml | \$ 83.600 |

CERVEZAS



|                                                                                               |       |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|
| <b>Stella Artois Rubia (Draft)</b><br>Cerveza premium belga, de destacado lúpulo.             | 473ml | \$ 9.000  |
| <b>Stella Artois 0.0%</b><br>Cerveza premium belga sin alcohol.                               | 473ml | \$ 9.000  |
| <b>Patagonia Bohemian Pilsener</b><br>Cerveza premium maltosa de color dorado brillante.      | 473ml | \$ 10.000 |
| <b>Patagonia Weisse</b><br>De trigo, liviana y refrescante, de bajo amargor y notas cítricas. | 473ml | \$ 10.000 |
| <b>Patagonia Amber Lager</b><br>Cerveza premium roja destacada por sus maltas caramelo.       | 473ml | \$ 10.000 |
| <b>Corona</b><br>cerveza tipo Pilsen, dorada y refrescante.                                   | 330ml | \$ 11.000 |
| <b>Corona 0.0%</b><br>cerveza tipo Pilsen, dorada y refrescante, sin alcohol.                 | 330ml | \$ 11.000 |

CHAMPAGNES

|                                        |       |              |
|----------------------------------------|-------|--------------|
| <b>Moet Chandon Brut Imperial</b>      | 750ml | \$ 386.000   |
| <b>Moet Chandon Rose Imperial</b>      | 750ml | \$ 422.000   |
| <b>Veuve Cliquot Brut Yellow Label</b> | 750ml | \$ 530.000   |
| <b>Veuve Cliquot Rose</b>              | 750ml | \$ 566.000   |
| <b>Dom Perignon Blanc Vintage 2009</b> | 750ml | \$ 1.070.000 |

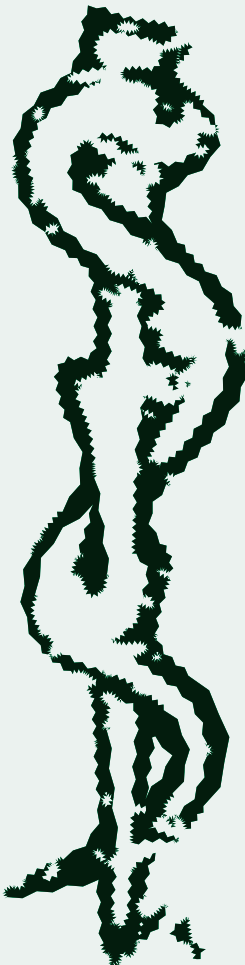
APERITIVOS

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>Antica Formula</b> | \$ 28.000 |
| <b>Fernet Branca</b>  | \$ 9.000  |
| <b>Jagermeister</b>   | \$ 17.000 |

BEBIDAS SIN ALCOHOL



|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Agua sin gas            | \$ 4.000 |
| Agua con gas            | \$ 4.000 |
| Gaseosa linea coca-cola | \$ 4.000 |
| Red Bull                | \$ 8.000 |



FOOD  
COCKTAILS

20 **DAVID SAWYER** 25  
**INSTITUTE**

BS AS  
ARGENTINA