

DUDUI

BUENOS AIRES



LA HISTORIA

DUDUÍ NACIÓ EN REALIDAD DE UNA ILUMINACIÓN DE DON CUN, DESPUÉS DE LEER UN LIBRO DE ALVIN TOFFLER (EL AUTOR NORTE-AMERICANO CONCENTRADO EN LA SOCIEDAD Y LA FUTUROLOGIA). IMAGINÓ UN PUNTO DE REUNIÓN PARA QUE SUS VISITANTES ASIDUOS CONSOLIDEN UNA COMUNIÓN QUE LOS IDENTIFIQUE Y REPRESENTA. AL MENOS ESO REVALA LA NETWORK O AMIGOS DE DUDUÍ, UN COMPLEJO QUE BUSCA SER MUCHO MÁS QUE UN PUNTO DE ENCUENTRO, A PESAR DE LA POSIBILIDAD DE GOZARLO SOLAMENTE COMO ESO. EN CUALQUIER CASO, ES IDEAL ANCLAR EN ESTE PUERTO REAL PARA LOS VIAJEROS SOCIALES DEL MUNDO, POR MÁS QUE SE ACUDA EN BUSCA DE TRAGOS, PICAR ALGO Y TRABAJAR LA AMISTAD, VER UNA MUESTRA DE ARTE, USAR EL SITO PARA UNA PRESENTACION PRIVADA, HACER UN FIESTA O TODAS LAS COSAS A LA VEZ.



ACTIVIDADES FIJAS:

- EXPOSICIONES DE ARTE, CADA MES
- CREATIVE SUMMIT
- DJ ZEKI (VIERNES, SABADO)
- CURSO DE BARMAN (JUEVES)
- APRENDER BAILAR TANGO (MIÉRCOLES)
- DEGUSTACIÓN DE VINOS (MARTES)

LAS ACTIVIDADES COMIENZAN A LAS 19.00HS Y TODA LA GENTE ES BIENVENIDA.

EL BAR (OTRA CARTA)

EL DISEÑO DEL BAR ES ABSOLUTAMENTE CONTEMPORÁNO, RECIBE UNA BARRA LARGO, DONDE PITE VAN DEN BOSSCHE (ORIGEN BELGA) SE LUCE EN UN LISTADO DE CÓCTELES QUE LO REPRESENTAN COMO AUTOR E INVENTOR". DRINKS CLAROS, REFRESCANTES, LIVIANOS Y PERFUMADOS. COMBINACIONES ESPIRITUOSAS, FRUTALES Y ESPECIADAS. EL QUE LLEVA EL NOMBRE DE LA CASA TIENE COMO INGREDIENTES, LEMON GRASS, KIWÍ, LIMAS , VODKA Y MARTINI BIANCO. EL REY DE LA CAIPIRINHA LA PRESENTA EN SU VERSIÓN ORIGINAL Y DOS RÉPLICAS IGUAL DE SENSACIONALES QUE MANTIENEN SU GÉLIDA CONDICIÓN. EL ACID RED (FRUTILLAS, POMELO, LIMA, CYNAR, CAMPARI Y VODKA). Y EL GREEN VELVET (ALBAHACA, JENGIBRE, LIMA, SAKE Y VODKA) Y TAMBIEN MUCHO MÁS.

LA COCINA

ES LA COMIDA DEL MUNDO COMO UN GRANDE CAFÉ DE EUROPA. TIENE TAPAS DEL MUNDO UN BITTERBAL (HOLANDES), NACHOS (MEXICANO), BRUSCHETTAS (ESPAÑA), HUEVOS RELLENO Y OLIVES (ARGENTINA) Y CARNE CALIENTE STOVERIJ (BELGA). NO HAY DIFERENCIA EN UN ENTRADA O PRINCIPALES, SE PUEDEN PEDIR EN VARIOS FORMATOS. LOS POSTRES SON UN DEGUSTACION PARA LA BOCA CON DOS ESPECIALIDADES DE LA CASA UN TIRAMISU DE POSITANO DE ITALIA Y UNA COUPE NAPOLEÓN DE FRANCIA.

LOS VINOS

TRABAJAMOS JUNTOS CON LA BODEGA ATAMISQUE LA BODEGA TIENE UNA CAPACIDAD DE 500.000 LITROS, FUE CONCEBIDA SIGUIENDO EL PRINCIPIO DE GRAVEDAD, A FIN DE QUE PROCESO DE ELABORACIÓN TUVIESE UNA CADENCIA EN SUS SUCESIVOS PASOS SIN NECESIDAD DE UTILIZAR DE BOMBAS.

EL DISEÑO ARQUITECTÓNICO FUE CONFIADO AL PRESTIGIOSO ESTUDIO BORMIDA & YANZÓN. ALGUNAS IDEAS NOVEDOSAS DEL TECHO DE LAJAS DE SAN JUAN, TÍPICO DE LAS REGIONES MONTAÑOSAS DE LOS ALPES FRANCESES E ITALIANOS SIENDO UNA NOVEDAD PARA UNA BODEGA A NIVEL MUNDIAL.

EL EQUIPAMIENTO DEL SECTO DE ELABORACIÓN SE DISPONE DE LA MEJOR TECNOLOGIA CON PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y PRENSA NEUMÁTICA BUCHER VALSIN DE ÚLTIMA GENERACIÓN. PARA LA CRIANZA QUE SE REALIZA EN BARRICAS, SE HAN SELECCIONADO LAS DE MEJOR ORIGEN (TARANSAUD, DEMPTOS) PROVENIENTES DE LOS CÉLEBRES BOSQUES DE ROBLE DE FRANCIA (VOSGES, TRONCAIS: ALLIER, NEVERS).



TAPAS \$ 15

- FAMOSO BITTERBALLEN HOLANDES (5 UNIDADES)
- NACHOS CON GUACAMOLO Y OLIVAS NEGRAS
- CROQUETAS DE LENGUADO Y CAMARONES (3 UNIDADES)
- BRUSCHETTAS
- TORTILLA DEL DÍA (UNA PARTE)
- HUEVOS RELLENOS CON ATUN

COMIDA ENTRADA \$ 24 / PRINCIPAL \$ 40

- ENSALADA VERDE
- ALBÓNDIGAS DEL DUEÑO DE DUDUI
- GNOCCHI'S DEL REY FABIAN
- CARNE CALIENTE (STOVERIJ) EL FAVORITO DE JEFE DE BAR PITE
- WRAPS POLLO, LOMO, VEGIE
- POLLO CURRY, EL FAVORITO DE JUR.
- BROSCHETTES (2) DE POLLO CON SALSA DE MANÍ.
- LOMO A LA MOSTAZA

TODAS COMIDAS TIENEN ARROZ / PAPAS FRITAS / PURE

POSTRES \$ 15

- TARTA MANZANA
- MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYA
- TIRAMISU DE LA REINA DE COCINA
- COUPE NAPOLEON

CAFÉ \$ 10

- RISTRETTO \$ 10
- EXPRESSO \$ 10
- CAFÉ CON LECHE \$ 12

PROPINA NO INCLUIDA. SUGERIDA DEL 10%.

VINOS



	TINTO	
	ATAMISQUE ASSEMBLAGE EL REY DE BODEGA	\$ 190
	ATAMISQUE MALBEC	\$ 150
	ATAMISQUE CABERNET SAUVIGNON	\$ 150
	CATALPA MALBEC	\$ 83
	POR COPA	\$ 20
	CATALPA MERLOT	\$ 83
	CATALPA PINOT NOIR	\$ 83
	SERBAL MALBEC	\$ 50
	POR COPA	\$ 16
	MALBEC DE LA CASA (LOS ARBOLES)	\$ 40
	POR COPA	\$12
	ROSADA	
	ROSE DE ATAMISQUE MALBEC	\$ 45
	BLANCO	
	MARIFLOR SAUVIGNON BLANC	\$ 90
	PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC	\$ 83
	CATALPA CHARDONNAY	\$ 83
	PICAFLOR TORRENTÉS	\$ 50
	SERBAL CHARDONNAY	\$ 50
	POR COPA	\$ 16
	CHARDONNAY DE LA CASA	\$ 40
	POR COPA	\$ 12
	ESPUMANTES	
	EXTRÉME METHODE CHAMPENOISE	\$ 112
	CAVE EXTRÉME MÉTODO TRADICIONAL	\$ 60
	PAUL RIGAUD EXTRA BRUT	\$ 40



WWW.DUDUI.EU

LA PÁGINA WEB CUENTA CON UNA TIENDA EN LA QUE SE PUEDEN ENCONTRAR DIFERENTES ARTÍCULOS PARA ADQUIRIR, Y ESTÁ DIVIDIDA EN TRES PARTES:

- I. ARTÍCULOS PROPIOS DE DUDUi COMO LA REMERA, LAS BITTERBALLEN, LAS CROQUETAS, EL CURSO DE COCTELERÍA Y ARTÍCULOS PARA PARA PREPARAR COCKTAILS.
- II. ARTÍCULOS DE NUESTROS PROVEEDORES: VINOS ATAMISQUE, LA MÁQUINA Y EL CAFÉ DE ILLY, TOLDOS, ARTE Y MUCHO MÁS. TODOS CUENTAN CON UN IMPORTANTE DESCUENTO.
- III. ARTÍCULOS QUE LOS AMIGOS DE DUDUi TIENEN PARA OFRECER, PRODUCTOS PROPIOS, ALQUILER Y VENTAS DE INMUEBLES, CABAÑAS, HOSTELS Y MUCHO MÁS

WWW.DUDUI.EU/TIENDA / WWW.DUDUI.EU/SHOP

DUDUi AMIGO

QUIERO SER UN AMIGO DUDUi... ¿CÓMO SE HACE Y CUÁLES SON LOS BENEFICIOS?

PUEDA PREGUNTAR EN EL BAR O BIEN INGRESANDO A NUESTRO SITIO WEB WWW.DUDUI.EU Y ENTRAR A LA SECCIÓN AMIGOS.

LOS BENEFICIOS SON:

- DESCUENTOS EN LOS ARTÍCULOS DE NUESTRA WEB SHOP.
- LA OPORTUNIDAD DE PUBLICAR EN NUESTRA WEB SHOP ARTÍCULOS PARA VENDER.
- PRIODAD EN LAS FIESTAS DE DUDUi, Y ACCESO A LAS FIESTAS PRIVADAS.
- CUENTA CORRIENTE.
- LA TARJETA PERSONAL DE DUDUi AMIGO Y DOS CONSUMICIONES.
- DESCUENTO DEL 10% PARA LAS PIEZAS DE ARTE EXPUESTAS EN EL BAR.

NO DUDE EN SER UN AMIGO DEL BAR, EL COSTO ES DE \$90 Y POR ÚNICA VEZ. DISFRUTE DE DUDUi EN EXTREMO.

GRACIAS PARA LEER.

EL EQUIPO DE DUDUi