



Mesa del Sommelier

Menú estacional de 7 tiempos: invierno.



Una secuencia que combina vinos de nuestra casa con platillos cuidadosamente pensados.

“Este menú es en honor a la cocina típica de Cataluña, hogar de nuestra Casa Madre, Raventós Codorníu. Tomamos como raíz la cocina catalana y decidimos fusionarla con tradiciones culinarias cuyanas, que también representan una gran parte de lo que es Bodega Séptima. El repertorio de recetas es muy variado, va desde las tapas a los dulces, pasa por las carnes blancas y rojas y no se olvida de las verduras asadas. En sí, es una secuencia de platillos que invitan al comensal a descubrir nuevos rincones de su paladar.”

-Germán Guyet y Jonathan Montigel, Chefs, Junio 2022.



Primer Tiempo

Línea Denominación de Origen Protegida CAVA.

Con ponderación

Masa frita de verdeo con emulsión de hortalizas.

Segundo Tiempo

María Codorníu Brut Handcraft. Línea de espumosos de alta gama.

Con raviol ahumado

Vegetales salteados y queso.

Tercer Tiempo

María Codorníu Método Tradicional 2015. Línea de espumosos de alta gama.

SPARKLING WINE OF THE YEAR-VALUE **TIM ATKINS REPORT** 2020

Con degustación de tapas catalanas

Calçots con salsa brava.

Croqueta de rabo y alioli.

Pa amb tomàquet.

Cuarto Tiempo

Séptima Sauvignon 2021. Línea Emblema de la bodega.

Con Ensalada Xató, plato propio de la zona del Penedés y del Garraf, Cataluña. Tiene su origen en el mundo vinícola, era la comida típica en la celebración de la fiesta del vino nuevo.

Graulax de pesca blanca fresca, escarola, almendras, olivas y salsa romesco.



Quinto Tiempo

Séptima Organic Malbec 2021. *Línea Orgánica.*

Con chivo malargüino braseado. En un país de histórica tradición ganadera, este platillo es de inspiración fundamentalmente criolla. Familias crianceras de la zona de Malargüe, al Sur de la Provincia de Mendoza, trabajan invernadas y veranadas en lo alto de la Cordillera de los Andes para producir el característico chivo de la región. Los crocantes que acompañan, son hortalizas deshidratadas que llevan el nombre de chichocas. Los Huarpes, antiguos pobladores cuyanos, llamaban chichocas a las hortalizas deshidratadas al Sol.
Chivo braseado con reducción de Malbec y chocolate, cremoso de batatas, chichocas y pickles de hortalizas.

Sexto Tiempo

OPCIÓN CARNE ROJA

Séptima Obra Cabernet Sauvignon 2020. Línea Reserva, la cepa en valor.

Con Tomahawk para compartir

Tomahawk grillado con demiglass, papa confitada, flor de cebolla asada y espinacas a la catalana.

OPCIÓN PESCA

Séptima Obra Cabernet Franc 2020. Línea Reserva, la cepa en valor.

Con trucha fresca

Trucha, cremoso de coliflor, garbanzos crocantes, hinojos en escabeche y emulsión de chauchas.

OPCIÓN VEGGIE

Séptima Obra Pinot Noir 2020. Línea Reserva, la cepa en valor.

Con risotto

Risotto de setas. Incluye hongos de pino, champignones, gírgolas y shiitakes, más vegetales de estación.

SUGERENCIA

Acceda a un Up Grade de vinos

Opción carne roja

Séptima Gran Reserva Blend 2019. Línea Prestige, vinos que elevan su valor con el tiempo.

92 PUNTOS JAMESSUCKLING.COM 2018 | 91 PUNTOS JAMESSUCKLING.COM 2017 | 92 PUNTOS WINEENTHUSIAST 2016

Opción pesca blanca

Séptima 10 Barricas Cabernet Franc 2018. Línea Prestige, vinos que elevan su valor con del tiempo.

Opción veggie

Séptima Gran Reserva Blend 2019. Línea Prestige, vinos que elevan su valor con el tiempo.

92 PUNTOS JAMESSUCKLING.COM 2018 | 91 PUNTOS JAMESSUCKLING.COM 2017 | 92 PUNTOS WINEENTHUSIAST 2016



Entre Tiempo

Granita de cítricos y gengibre sobre gel de pera y tomillo.

Séptimo Tiempo

María Codorníu Dulce 2021. Línea de espumosos de alta gama.

Con Reversión de Mel I Mató

Helado de miel y burro, tarta de queso, tuil de miel y praliné de nueces.



¡Muchas gracias por su visita!

Lo invitamos a compartir su experiencia en nuestro perfil de Trip Advisor.

Visite nuestra página www.bodegaseptima.com/Hospitalidad para suscribirse a nuestro newsletter y recibir todas las novedades de nuestros vinos y experiencias.

Para más información consulte síganos en redes sociales. Instagram y Facebook: [@bodegaseptima](https://www.instagram.com/bodegaseptima).

Si reside en Argentina, ingresando a tienda.bodegaseptima.com podrá comprar todos nuestros productos y solicitar que lleguen a la puerta de su casa. Para envíos a otros países, lo invitamos a realizar sus compras directamente en nuestro Centro de Visitas.