



Espacio Culinario

Menú estacional de 5 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 2022.



Primer Tiempo

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

Con degustación de tapas catalanas

Calçots con salsa brava.

Croqueta de rabo y alioli.

Pa amb tomàquet.

Segundo Tiempo

Séptima Sauvignon Blanc 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.

Cravilax de pesca blanca, escarola, almendras, olivas y salsa romesco.

Tercer 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.



Cuarto Tiempo

OPCIÓN CARNE ROJA

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



Con filet de ternera

Filet de ternera con demiglass, papines en confit, flor de cebolla asada y espinacas a la catalana.

OPCIÓN PESCA BLANCA

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

Con pesca blanca fresca

Pesca blanca en costra de hierbas, 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 y 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.



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.





Quinto Tiempo

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

Con Reversión de Mel / 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.