



## Mesa del Sommelier

### 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, Junio 2022.*



### Primer Tiempo

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



Jamón Ibérico Gran Reserva Enrique Tomas  
acompañado de manteca casera de olivas y huevo a baja temperatura

### Segundo Tiempo

*Séptima Lote Especial Malbec 2018. Línea Prestige, vinos que elevan su valor con el tiempo.*

Mollejas caramelizadas  
sobre provoleta de bufala y chutney de ciruelas.

### Tercer Tiempo

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



Chivo braseado  
con salsa de chocolate y malbec, boniato frito y pickles de alcaparrones.



## Cuarto Tiempo

### OPCIÓN CARNE ROJA

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

#### *Con Tomahawk*

Con salsa demi glace, confit de papines andinos, flor de cebolla asada, emulsión de pimientos amarillos y espinacas a la catalana

### OPCIÓN PESCA

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

#### Trucha del Valle de Uco,

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

### OPCIÓN VEGGIE

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

#### *Con risotto catalán de Zetas*

Con girgolas, shitake, hongo de pino y champignones

## Quinto Tiempo

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

#### Reversión de Coca de Llavaneres

Hojaldre relleno de chocolate, pasas rubias y frutos secos, acompañado de salsa de frutos rojos y helado de crema pastelera





¡Muchas gracias por su visita!

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

*Visite nuestra página [www.bodegaseptima.com/Hospitalidad](http://www.bodegaseptima.com/Hospitalidad) para suscribirse a nuestro newsletter y recibir todas las novedades de nuestros vinos y experiencias.*

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

*Si reside en Argentina, ingresando a [tienda.bodegaseptima.com](http://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.*