



## ***MENÚ DE PASOS***

### **Amouse bouche**

*Bermellón Malbec 2019*

### **Entrada a elección**

*Tres Ilustres Red Blend 2018*

### **Entremés**

*Tres Ilustres Petit Verdot 2018*

### **Principal a elección**

*Tres Ilustres Cabernet Franc  
2018*

### **Pre Postre**

### **Degustación de postres**

*Incluye aguas y café o  
infusiones*

(no incluye el 10% de servicio)

### ***Entradas***

- Duo de empanadas mendocinas.
- Dúo de pasteles de solomillo y boniato.
- Sopa fría del día.
- Verdes de la huerta. Frutas, brie, vinagreta de la casa.
- Provoleta ahumada. Pesto de rúcula.
- Langostinos y palta al hierro.
- Degustación de achuras. Puré de arvejas.

### ***Principales***

- Risotto de hongos.
- Sorrentinos de calabaza ahumada y castañas.
- Canelones de espinaca y ricota de cabra al horno de barro.
- Matambre de cerdo en doble cocción. Boniato en almíbar picante. Chutney de tomate y naranja.
- Ojo de bife. Vegetales de la parrilla. Salsa de la casa.
- Pastel de chivo.
- Pesca del día, zanahorias baby, zucchini baby, maíz frito, crema de remolacha.

