



CASA AGOSTINO

BARRANCAS

Un homenaje a la comida Argentino-Italiana inspirada por nuestra huerta orgánica y los mejores productos mendocinos. Los almuerzos incluyen la visita guiada a la bodega.

Aperitivo

Focaccia de lenta fermentación
Aceituna frita
Caracú a la gremolata

Antipasti

Cornalitos y aioli
Tomate a la piedra, berenjena ahumada
Farinata y huerta
Carpaccio de ojo de bife con alcaparras

Entrada

Cavatelli casero, panceta ahumada, passata, salvia

Principal

Milanesa de ojo de bife

o

Pesca del día

o

Ceja de ojo de bife ahumada

Ratatouille, ensalada de nuestra huerta con pickles caseros, papa asada

Postre

Pionono quemado, fruta de estación al vino,
nueces fritas, dulce de leche

Menú con Maridaje “Terroir” (Vinos jóvenes y reservas)

Menú con Maridaje “Reserva” (Vinos reservas y gran reserva)

Menú con Maridaje “Legado” (Vinos gran reservas y premium)

**Menú adaptable sin TACC, sin lactosa, vegano, vegetariano.
Incluye agua mineral, té y café.*

