Gaia
Restaurante

Menú 5 pasos GAIA

PRIMER PASO

Hummus orgánico + pan pita

Maridaje: *Virgen Chardonnay Orgánico*

SEGUNDO PASO

Tapeo + pan de garbanzos orgánicos

Maridaje: *Gaia White Blend Orgánico*

TERCER PASO A ELECCIÓN

Risotto + crocante ó Empanada ahumada de osobuco braseado

Maridaje: *Bousquet Reserve Orgánico*

CUARTO PASO A ELECCIÓN

Filet de ternera grillado con verduras salteadas u Opcional del día

Maridaje: *Gaia Red Blend Orgánico*

QUINTO PASO

Flan brûlée de dulce de leche + quenelle

Maridaje: *Domaine Bousquet Brut Charmat Orgánico*

DOMAINE BOUSQUET
Naturally Organic Wines
— SINCE 1997 —

#1 BODEGA ORGÁNICA & REGENERATIVA DE ARGENTINA

El precio del menú incluye 1 copa de vino por paso + 1 refill, agua. 1 taza de café o té, y la visita a la bodega a las 12 h o 16 h. Todos los cambios en el menú tienen costo adicional.

Gaia
Restaurante

Menú 5 pasos AMERI

PRIMER PASO

Hummus orgánico + pan pita

Maridaje: *Gaia Rosé Orgánico*

SEGUNDO PASO

Tapeo + pan de garbanzos orgánicos

Maridaje: *Gran Orgánico*

TERCER PASO A ELECCIÓN

Risotto + crocante ó Empanada ahumada de osobuco braseado

Maridaje: *Ameri Merlot Orgánico*

CUARTO PASO A ELECCIÓN

Filet de ternera grillado con verduras salteadas u Opcional del día

Maridaje: *Ameri Syrah Orgánico*

QUINTO PASO

Flan brûlée de dulce de leche + quenelle

Maridaje: *Domaine Bousquet Brut Champenoise Orgánico*

DOMAINE BOUSQUET
Naturally Organic Wines
— SINCE 1997 —

#1 BODEGA ORGÁNICA & REGENERATIVA DE ARGENTINA

El precio del menú incluye 1 copa de vino por paso + 1 refill, agua. 1 taza de café o té, y la visita a la bodega a las 12 h o 16 h. Todos los cambios en el menú tienen costo adicional.