

CUNDO
COCINA
by SEBA JUEZ

UBICACIÓN:
PARAJE ALTAMIRA- VALLE DE UCO.

NUESTROS MENÚ.



CUNDO

COCINA REGIONAL MENDOCINA.



En Cundo, vivimos y respiramos la cocina regional mendocina, expresando en cada plato la identidad gastronómica que nos define.

Nuestros ingredientes provienen de huertas locales que representan el terroir de la región, ofreciendo una generosa variedad de productos caracterizados por su pureza, frescura y el delicioso aroma herbáceo que impregna su entorno.

Valoramos lo artesanal de los pequeños productores, y a través de ellos, transmitimos nuestra cultura y forma de vida. Nos enorgullece preservar de manera sustentable lo que la naturaleza nos brinda en cada temporada, creando así una base sólida para nuestra creatividad culinaria.

Esta cocina, arraigada en las raíces del suelo mendocino, se transforma en una propuesta contemporánea que refleja nuestro amor, alegría y respeto por lo que hacemos.



CUNDO

MENÚ TIERRA

COCINA REGIONAL MENDOCINA.



APERITIVO

·Paté de ave/ Chutney de zanahoria.

·Lengua/ Encurtidos/ Emulsiones.

·Tortita y sopaipilla.

·Remolachas asadas/ Ricota casera/ Tallos encurtidos/ Emulsión de almendras tostadas y hojas.

·Crema de verdes/ Huevo poché/ Cebolla caramelizada/ Puerro confitado/ Migas de pan casero.

·Mollejas braseadas/ Flor de zapallo.

·Ojo de bife a la parrilla/ Berenjena y ajo asado/ Papines y hongos/ Sopa de cebollas.

·Flan de calabaza asada/ Toffe/ Quinotos/ Merengue/ Nueces.

·Precio sin vino: \$23.000

PRESENTE

·Precio con maridaje Presente Vinos: \$29.000



CUNDO

MENÚ TIERRA

VEGGIE.

APERITIVO

· Untable de cabra/ Chutney de zanahoria.

· Encurtidos/ Emulsiones.

· Tortita y sopaipilla.

· Remolachas asadas/ Ricota casera/ Tallos encurtidos/ Emulsión de almendras tostadas y hojas.

· Crema de verdes/ Huevo poché/ Cebolla caramelizada/ Puerro confitado/ Migas de pan casero.

· Terrina de vegetales asados/ Espuma de mayoliva y ajo negro.

· Capeletti de queso de cabra/ Coliflor/ Pesto de tomates secos y nueces.

· Flan de calabaza asada/ Toffe/ Quinotos/ Merengue/ Nueces.

· Precio sin vino: \$23.000

PRESENTE

· Precio con maridaje Presente Vinos: \$29.000



CUNDO