

# Rincón de LOPEZ RESTAURANT

BODEGAS LOPEZ



## PUNTOS DE COCCIÓN DE LAS CARNES

**Cocido:** Jugos traslúcidos en su totalidad: 40–45 minutos  
**A punto:** Jugos y centro rosado en su interior: 30–35 minutos  
**Jugoso:** Jugos y centro rojo en su interior: 25–30 minutos



GF Gluten free

V Vegetariano

LF Lactosa free



Todos nuestros platos son elaborados con nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra "López".



Si usted es celíaco o alérgico al ajo, nueces, almendras u otros ingredientes por favor consúltenos.

**¡Gracias por elegirnos!**

## ME NÚ a la carta

### ENSALADAS

Ensalada de hojas verdes, jamón serrano estacionado 12 meses, tomates secos, olivas negras y queso de cabra con hierbas. GF V LF (sin queso)

Vino recomendado: Rincón Famoso Blanco

Mix de verdes, queso azul, peras y nueces. GF V

Vino recomendado: Rincón Famoso Blanco

### TAPAS / ENTRADAS

Tortilla de papas clásica individual, en compañía de hojas verdes y tomates cherrys. GF V LF

Vino recomendado: Xero Malbec

Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo y shot con salsa picante de ajíes. (2 unidades)

Vino recomendado: Xero Malbec

Tiernas rabas apanadas, bouquet de hojas y aderezo.

Vino recomendado: Casona Lopez Rosé

Pastelitos fritos de camarón, mozzarella y verdeo. (2 unidades)

Vino recomendado: Rincón Famoso Blanco

Tabla de quesos, fiambres seleccionados, frutos secos y unttable. GF

Vino recomendado: Casona Lopez Malbec

Provoleta a la chapa, verdes, tomates cherrys y gremolata de rúcula, aceite de oliva López y piel de limón. GF

Vino recomendado: Xero Malbec

Humita criolla en cazuela y crostín con queso gratinado.

Vino recomendado: Chateau Vieux Chardonnay

### PRINCIPALES

Entraña de ternera grillada, papines rústicos y dips con lactonesa. GF

Vino recomendado: Chateau Vieux Blend Tinto

Lomo veteadado (450 gr. en crudo), papas spunta en cuña, vegetales asados y verdes. GF

Vino recomendado: Chateau Vieux Blend Tinto

Roll de chivo en hebras de cocción larga, servido con calabazas asada y verdes. GF LF

Vino recomendado: Petit Montchenot

Bondiola de cerdo laqueada, chutney de frutas regionales, camote chafado y miel. GF LF

Vino recomendado: Montchenot 5 años

Suprema de ave grillada sobre espinaca al vapor y espejo de queso cremoso. GF

Vino recomendado: López Sauvignon Blanc

Sorrentinos de ricota fresca de tambo y queso ahumado, con salsa crema, fileto o mixta. V

Vino recomendado: Traful Blanco

Tagliatelle verdes de espinaca con salsa fileto, crema o mixta. V LF (sin salsa crema)

Vino recomendado: Chateau Vieux Chardonnay

Fideos de arroz con vegetales salteados y blend de semillas. GF V LF

Vino recomendado: Rincón Famoso Blanco

Filet de lenguado en papillote y verduras de estación. GF V LF

Vino recomendado: Montchenot Chenin Blanc

### POSTRES

Peras al malbec y crema dulce perfumada con flor de lavanda. GF LF (sin crema)

Crumble de manzana y helado de frutos rojos sobre espejo de azafrán.

Vino recomendado: López Sauvignon Blanc

Alfajor brownie relleno y cubierta de ganache de chocolate.

Vino recomendado: Montchenot Extra Brut

Flan casero de vainilla y caramelo. GF

Regionales en almíbar para compartir (alcayota, zapallo, membrillo de pan) sobre queso cremoso. GF

Vino recomendado: Montchenot Brut /Nature

### BEBIDAS E INFUSIONES

**Bebidas:** Coca Cola - Coca Cola Zero - Coca Cola Light - Sprite - Sprite Zero - Fanta / Agua con o sin gas - Agua filtrada Local (500 ml) con o sin gas

**Infusiones:** Té - Café Espresso - Descafeinado - Ristretto

## ME NÚ fijo

### MENÚ "CASONA LÓPEZ"

**Primer paso:** Pastelitos cuyanos fritos, acompañado de Casona López Merlot.

**Segundo paso:** Lomo veteadado, vegetales asados y papas rotas con manteca de romero, acompañado de Casona López Malbec.

**Tercer paso:** Parfait de crema, queso blanco y frutos rojos sobre biscuit de chocolate blanco, acompañado de Montchenot Extra Brut y Jerez.

Incluye: 1 Botella de agua mineral, té o café

### MENÚ "RINCÓN FAMOSO"

**Primer paso:** Pastelitos cuyanos fritos acompañado de Rincón Famoso Tinto.

**Segundo paso:** Lomo veteadado, vegetales asados y papas rotas con manteca de romero acompañado de Xero Malbec.

**Tercer paso:** Parfait de crema, queso blanco y frutos rojos sobre biscuit de chocolate blanco acompañado de Jerez Federico López.

### MENÚ "LÓPEZ"

**Primer paso:** Lomo veteadado, vegetales asados y papas rotas con manteca de romero acompañado de López Cabernet.

**Segundo paso:** Parfait de crema, queso crema y frutos rojos sobre biscuit de chocolate blanco acompañado de Jerez Federico López.

### MENÚ INFANTIL (Hasta 12 años)

Milanesa de ternera con papas crocantes.

Postre helado.

Gaseosa.

Rincón de  
LOPEZ  
RESTAURANT

BODEGAS LOPEZ