

Travellers'
Choice™



MARÍA
CODORNÍU

MZA

ARG

ESPACIO CULINARIO

MENÚ MARÍA CODORNÍU

MARÍA CODORNÍU MENU

MENÚ MARÍA CODORNÍU





BODEGA SEPTIMA ES MIEMBRO DEL PROGRAMA INTERNACIONAL WINE IN MODERATION.
DECIDIMOS CUIDAR A NUESTROS VISITANTES, FOMENTANDO EL CONSUMO RESPONSABLE DE TODOS
NUESTROS PRODUCTOS. LA DIFUSIÓN, SUMINISTRO Y VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SE ENCUENTRA
PROHIBIDA PARA MENORES DE 18 AÑOS, NIÑOS Y MUJERES EMBARAZADAS.
RECUERDEN QUE EL VINO, SE DISFRUTA CON MODERACIÓN:

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

CODORNIU ARGENTINA S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN
Y PERMANENCIA EN CASO DE INFRINGIR ESTA POLÍTICA.

*SEPTIMA WINERY IS A MEMBER OF WINE IN MODERATION PROGRAM. WE DECIDED CARE OUR VISITORS.
DRINK IN MODERATION. PROHIBITED TO SELL OR SERVE ALCOHOL BEVERAGES TO MINORS UNDER THE AGE
OF 18 YEARS AND PREGNANT WOMEN. SEPTIMA WINERY AGREES WITH WINE IN MODERATION CAMPAIGN:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVES THE RIGHT OF ADMISSION & PERMANENCE
IN CASE OF NO COMPLIMENT OF THAT POLICY.*

*NA VINÍCOLA SÉPTIMA É PROIBIDA A VENDA E O FORNECIMENTO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18
ANOS. ADEGAMOS AO CONSUMO RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*A CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVA O DIREITO DE ADMISSÃO E PERMANÊNCIA
EM CASO DE VIOLAÇÃO DESTAS POLÍTICAS.*



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



CHOOSE | SHARE | CARE



ESPACIO CULINARIO SEPTIMA

EXPERIENCIA DE AUTOR MARÍA CODORNÍU

MARÍA CODORNÍU SIGNATURE EXPERIENCE

EXPERIÊNCIA DO AUTOR MARÍA CODORNÍU



LOS CHEFS

JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET

LES DAN LA BIENVENIDA.

LES CHEFS DE CUISINE

JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET

VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE.

BEM-VINDA DOS CHEFES

JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET.



PRIMAVERA TROPICAL

TROPICAL SPRING

PRIMAVERA TROPICAL

MARÍA CODORNÍU BRUT NATURE.

mayonesa natural de zanahoria - paté de zucchinis salteados - bocconcino - chips de plátanos
- crocante de coliflor - pepinillos en encurtido suave, mix de verdes & frutillas frescas.

*Carrot Mayonnaise - Sauté Zucchini Dip - Bocconcini - Plantain Chips - Crispy Cauliflower
- Soft Pickled Cucumbers Mix Greens & Fresh Strawberries.*

*maionese de cenoura natural - patê de abobrinha salteado - bocconcino - chips de banana -
couve-flor crocante - pepinos em conserva macios - misturas de verdes e morangos frescos.*

SABORES DE NUESTROS SUELOS
GROUND LAVORS
SABORES DOS NOSSOS SOLOS

MARÍA CODORNÍU BRUT ROSÉ.

diferentes expresiones de la remolacha:
en reducción - hummus - pickles suaves - crumble - asadas & helado.

*Differents Expressions of Beets:
Beet Reduction - Beet Hummus - Beet Soft Pickles - Beet Crumble - Beet Grilled
& Beet Ice Cream.*

*diferentes expressões de beterraba:
em redução - hummus - pickles - crumble - assado e sorvete.*



SABORES DE NUESTROS TERRUÑOS
TERROIR LAVORS
SABORES DOS NOSSOS TERROIRS

MARÍA CODORNÍU EXTRA BRUT.

Portobelo Confitado (pimiento verde, zucchini, zanahorias y puerros) - salsa velouté de azafrán - aceite de hierbas - pistacchios tostados - crocante de papa, pimentón & sésamo.

Confit Portobello (Green Pepper, Zucchini, Carrots and Leeks) - Saffron Velouté Sauce - Herbal Oil - Roasted Pistachios- Crispy Roasted Potatoes with Paprika & Sesame.

Portobello confitado (pimentão verde, abobrinha, cenoura e alho-poró) - molho velouté de açafrão - óleo de ervas - pistache torrado - batata crocante, páprica e gergelim.

PASIÓN Y RESPETO POR LA TIERRA
PASSION AND RESPECT FOR THE LAND
PAIXAO E RESPEITO PELA TERRA
(veggie)

MARÍA CODORNÍU BRUT MÉTODO TRADICIONAL.

Coliflor horneado - emulsión de aceite de oliva, limón, ajo y miel - paté de berenjenas ahumadas - pickle de repollo morado - crocante de kale - chutney de alcayota - tomates cherries & crema de puerros.

Coasted Cauliflower - Olive Oil, Garlic and Honey Emulsion - Smoked Eggplant Dip - Soft Pickled Purple Cabagge - Crispy Kale - Alcayota Chutney - Cherrie Tomatoes & Leeks Cream.

coliflor horneado - emulsão de óleo de oliva, limão, alho e mel - patê de berenjenas ahumadas - pickles de repollo morado - crocante de couve - chutney de alcayota - tomates cerejas e creme de puerros.

PASIÓN Y RESPETO POR LA TIERRA
PASSION AND RESPECT FOR THE LAND
PAIXAO E RESPEITO PELA TERRA
(carne - meat)

MARÍA CODORNÍU BRUT MÉTODO TRADICIONAL.

filet (punto bleu) - puré de papas - verdeo braseado - salteado de repollos - emulsión de pimienta rojo & cremoso de chimi churri.

Filet (bleu) - Potatoes Purée - Braised Green Onions - Cabbage Sauté - Red Pepper Emulsion & Argentinian Chimi-Churri Cream.

filé (ponto bleu) - purê de batata - verduras refogadas - repolhos salteados - emulsão de pimenta vermelha e chimi churri cremoso.

PASIÓN Y RESPETO POR LA TIERRA
PASSION AND RESPECT FOR THE LAND
PAIXAO E RESPEITO PELA TERRA
(pesca - fish)

MARÍA CODORNÍU BRUT MÉTODO TRADICIONAL.

Abadejo sellado a la plancha - crema de portobellos - gremolata, hinojos y manzana verde
braseados y polvo de hinojo.

*Grilled Abadejo - Portobello Cream - Gremolata - Braised Fennels and Green Apples
& Fennel Powder.*

*Abadejo grelhado - creme de portobello - gremolata, funcho e maçã verde refogados
& funcho em pó.*



EXOTICA SIMBIOSIS DE CHOCOLATE
EXOTIC CHOCOLATE SYMBIOSIS
SIMBIOSE EXOTICA DE CHOCOLATE

MARÍA CODORNÍU DULCE.

Quenelle de chocolate y dulce de leche - coulis de frutos rojos - crocante de almendras -
láminas de chocolate - crumble de cacao & salsa de café.

*Chocolate and Dulce de Leche Parfait - Red Fruits Coulis - Almonds Crunch - Cocoa
Crumble - Chocolate & Coffee Sauce Shards .*

*Parfait de chocolate e doce de leite - coulis de frutas vermelhas - crocante de amêndoas -
Crumble de Cacau & folhas de chocolate e calda de café.*



Una vez finalizada la experiencia, podrán adquirir los vinos del menú y el merchandising oficial en el lobby del restaurant ó en el Visitor Center, en la planta baja de la Bodega.

After the experience you can buy our wines and official merchandising in the lobby of the restaurant or the Visitor Center in the principal entrance.

Terminada a experiência, poderão adquirir os vinhos do cardápio e o merchandising oficial na loja do restaurante ou no Centro de Visitantes, no rés-do-chão da vinícola.

En nuestro perfiles podrán calificar y compartir su experiencia.
We invite you to release your experience at our profiles.
Em nossos perfis você pode avaliar e compartilhar sua experiência.



¡MUCHAS GRACIAS POR VISITARNOS!

¡THANK YOU FOR VISITING US!

MUITO OBRIGADO POR NOS VISITAR!