



Gaia
Restaurante

Otoño en Mendoza

Maridaje Gaia

PRIMER PASO

Hummus de legumbres + pan pita

Maridaje: *Bousquet Reserve Orgánico*

SEGUNDO PASO

Pera + queso azul + rúcula + almendras

Maridaje: *Virgen Orgánico*

TERCER PASO A ELECCIÓN

Conejo + quinoa + cebolla

Maridaje: *Bousquet Reserve Orgánico*

CUARTO PASO A ELECCIÓN

Filet de ternera + milhojas de verduras crocante

Maridaje: *Gaia Orgánico*

QUINTO PASO

Manzana + membrillo + nueces

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.

Otoño en Mendoza

Maridaje Ameri

PRIMER PASO

Hummus de legumbres + pan pita

Maridaje: Gaia Rosé Orgánico

SEGUNDO PASO

Pera + queso azul + rúcula + almendras

Maridaje: Gran Bousquet Orgánico

TERCER PASO A ELECCIÓN

Conejo + quinoa + cebolla

Maridaje: Ameri Orgánico

CUARTO PASO A ELECCIÓN

Filet de ternera + milhojas de verduras crocante

Maridaje: Ameri Orgánico

QUINTO PASO A ELECCIÓN

Manzana + membrillo + nueces

Maridaje: Domaine Bousquet Brut Tradicional Orgánico