

# MENÚ DE FUEGOS

---

## **ENTRADA**

FOCACCIA DEL DIA, HUMMUS DE TEMPORADA y AROMATICAS DE LA FINCA

## **PRIMER PASO**

EMPANADA CRIOLLA DE CARNE Y PASTELITO DE QUESO CON CHIMICHURRI

*LLAMA ROSA MALBEC*

## **SEGUNDO PASO**

QUESOS FUNDIDOS- TOMATES DE LA HUERTA- CONSERVAS- HIERBAS

*LLAMA MALBEC- 6 MESES EN ROBLE FRANCÉS*

## **TERCER PASO**

SALCHICHA PARRILLERA- VERDURAS AL RESCOLDO Y HUEVO

*PAYADOR MALBEC- 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS*

## **CUARTO PASO**

CORTES DE TERNERA- CORTES DE CERDO MARINADOS EN LIMÓN-  
VEGETALES FRESCOS- VEGETALES AL RESCOLDO

*SWINTO MALBEC- 18 MESES EN ROBLE FRANCÉS*

## **QUINTO PASO**

DULCE DE LECHE- VAINILLAS- FRUTOS SECOS- CREMOSO DE DULCE-  
PRALINE DE MANÍ- MERENGUE- TOFFE

*ANTRACITA MALBEC- 36 MESES EN ROBLE FRANCÉS*

**SIN MARIDAJE \$58.000**

**CON MARIDAJE 3 VINOS \$73.000**

**CON MARIDAJE 5 VINOS \$78.000**

