



Inspirados por la historia, cultura y entorno del lugar, la cocina de Estancia Colomé ofrece un menú estacional, que marida en armonía con los exquisitos y únicos vinos de altura de Bodega Colomé, buscando rescatar y reinventar sabores e ingredientes ancestrales, creado con productos de nuestra huerta y granja agroecológica.

Respetando los ciclos naturales, nuestra filosofía se basa en comer lo que haya cerca acortando las distancias entre la tierra y la cocina. Al ser productos frescos y de estación, la disponibilidad depende de lo que le da la naturaleza.

Colomé es un viaje a través de los sentidos.  
Lo invitamos a vivenciar los auténticos sabores de su cocina

**MARTES A DOMINGOS**

[Visitas Bodega & James Turrell](#)

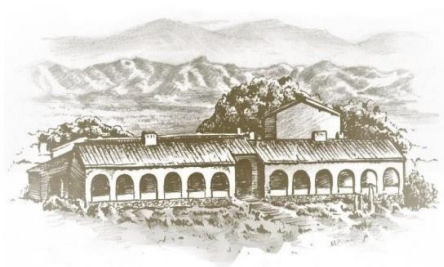
Ruta Prov. 53, km 20, Molinos (4419), Salta, Argentina



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200



## **MENÚ REGIONAL 3 PASOS 2 VINOS**

**SELECCIONE UN PLATO Y UNA COPA DE VINO POR PASO**

### **ENTRADAS**

**DUO DE EMPANADAS DE CARNE O QUINOA**

**SOPA DE ESTACIÓN**

**Colome Torrontés o L.E Bonarda**

### **PRINCIPALES**

**RISOTTO DE QUÍNOA CON HONGOS Y LEGUMBRES**

**ESTOFADO DE LLAMA DE COLOMÉ**

**Copa de L.E Tannat o L.E Malbec La Brava**

### **POSTRE**

**ANCHI ( POSTRE A BASE DE SÉMOLA  
EN COMPOTA DE FRUTOS SECOS DISPONIBLES)**

**QUESILLO CON MIEL DE CAÑA**

**AGUA, INFUSIÓN DE CEDRÓN O HIERBAS**

**SERVICIO DE MESA PICKLES Y MANTECA ESPECIALADA**

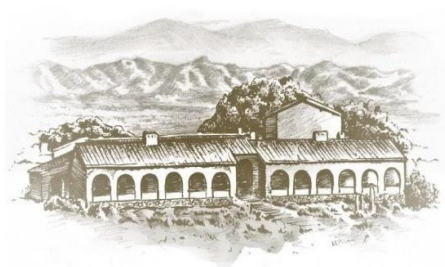
Ruta Prov. 53, km 20, Molinos (4419), Salta, Argentina



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200



## **MENÚ DE MENORES HASTA 17 AÑOS**

\*Seleccione una opción por plato

### **PRINCIPALES**

**TRÍO DE EMPANADAS DE CARNE O QUINOA CON QUESO**

**BIFE (100g) PAPAS DORADAS O PURÉ DE PAPAS**

### **POSTRE**

**HELADO CASERO (2 bochas)**

**AGUA O GASEOSA**

Ruta Prov. 53, km 20, Molinos (4419), Salta, Argentina



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200