



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](#)



MENÚ ALTURA 5 PASOS/ 5 VINOS (MIN. 4 PAX)

***SELECCIONE UN PLATO POR PASO**

ALMENDRAS PICANTES ESPECIADAS

BUDÍN SALADO, JAMÓN, CIRUELAS y QUESO DE CABRA

Altura Máxima Sauvignon Blanc

SOPA DE ESTACIÓN

MATAMBRE ARROLLADO CON ENSALADA VERDE

Lote Especial Misterioso

CARPACCIO DE LLAMA

CARPACCIO DE ZUCCHINI CON RICOTTA

Lote Especial Syrah

LECHÓN O CORDERO AL HORNO DE BARRO CON LEGUMBRES

PASTELITO DE COLOMÉ CON QUESO DE CABRA

Thibaut Delmotte Malbec

MARQUISE DE CHOCOLATE

GRANITA DE MALBEC CON NOUGAT

1831 Malbec

AGUA O GASEOSA CAFÉ O TÉ

SERVICIO MESA PICKLES Y MANTECA SABORIZADA

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



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200



MENÚ DE MENORES HASTA 18 AÑOS

***SELECCIONE UN PLATO POR PASO**

PRINCIPALES

DUO DE EMPANADAS DE CARNE O QUINOA Y QUESO

BIFE 100 GR CON PURE DE PAPAS O PAPAS DORADAS

POSTRE

HELADO CASERO

AGUA O GASEOSA

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



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200