



savia

• COCINA •  
CASARENA



# experiencia savia

## RECEPCIÓN

### PRIMER TIEMPO

**Snacks Capricho de la chef**

*Casarena Estate Chardonnay 2023*

### SEGUNDO TIEMPO ENTRADA A ELECCIÓN

**Burrata y peras**

con almendras, miel, aceite de paico, berro, masala

*Casarena Appellation Agrelo Semillón 2023*

**Embutido de cordero**

puré de boniato y chips de tubérculos

*Casarena Appellation Agrelo Cabernet Sauvignon 2022*

**Carpaccio de hongos**

cocido, babaganush, labneh y rabanitos encurtidos

*Casarena Organico Malbec 2022*

### TERCER TIEMPO PRINCIPAL A ELECCIÓN

**Ojo de bife grillado**

papines andinos y salsa criolla de ciruela

*Casarena Blend del Visitante 2019*

**Trucha Grillada**

tabulé tibio, granada, pistacho y limones curados

*Casarena Owen's Single Vineyard Chardonnay 2022*

**Pasta rellena**

de calabazas y nuez en caldo de hongos

*Casarena Lauren's Single Vineyard Cabernet Franc 2021*

### CUARTO TIEMPO POSTRE A ELECCIÓN

**Flan de dulce de leche**

crema batida y salsa toffee de sésamo

*Casarena Naoki's Single Vineyard Malbec 2021*

**Sorrentino tibio de masa sablée**

y manzana con crema inglesa

*Casarena Single Vineyard Brut Nature*

**Torta Vasca**

con confituras de membrillos mendocinos

*Casarena Single Vineyard Brut Nature*

### QUINTO TIEMPO

**Café y Petit Fours**

CONSULTE SOBRE OTRAS OPCIONES  
DE VINOS DE NUESTRO PORTFOLIO.







	<p>NUESTRO HOMENAJE A AGRELO Y PERDRIEL</p> <hr/> <p>EST. 2006 <i>vinos</i></p>
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------