



**PENEDO BORGES**  
BODEGA BOUTIQUE

*«Para nosotros el vino es poder rescatar su valor artesanal,  
transmitiendo el cuidado de una elaboración natural, manual,  
paciente, detallista y sustentable. Transmitir esa sabiduría ancestral  
a consumidores actuales, donde tradición e innovación juegan un rol  
fundamental en los productos que forman parte de sus vidas.»*

*Penedo Borges*

EUCLIDES PENEDO BORGES

INFORMES Y RESERVAS:

[hospitality@penedoborges.com](mailto:hospitality@penedoborges.com) | +54 9 2613 37-8022

# PENEDO BORGES

*Martes a Sábado de 12.30 a 15h*

## AMUSE BOUCHE

Empanada del día y su salsa

## ENTRADAS

Humita de maíz dulce + osobuco + jugo de cocción

Crema de calabazas + especias + mollejas glaseadas

Lomo curado + remolachas + oliva + reducción balsámica

Zapallitos rellenos + quinoa + brie

## PRINCIPALES

Filet de ternera + pesto de tomates secos + papas en tres cocciones

Lasagna de cordero + tomates asados + vegetales

Bondiola de cerdo en cocción lenta

Ñoquis a la plancha + queso fresco + emulsión de zanahorias

## POSTRE

Húmedo de chocolate + cremoso de chocolate + aceite de oliva  
arenado de remolacha

Semifrío de chocolate blanco y jarilla + crema ahumada de manzana  
+ manzanas en compota

Cheescake de alcayota + zapallos en almíbar + reducción de membrillo

Suspiro de dulce de leche + praline de semillas + toffe

---

## MENÚ 3 PASOS

Con Maridaje Alto Agrelo – Línea Cepas \$63.000

Con Maridaje Prisma Aluvional –Línea Prisma \$67.000

Con Maridaje Microvinificados –Línea Selección de Parcelas y Microvinificaciones \$84.000

# PENEDO BORGES

## DOMINGOS DE FUEGOS

---

*Domingos exclusivamente*

*12:30 a 15h*

### DE NUESTRA TIERRA

Crema de garbanzos, aromáticas, oliva, pan del día

Quesos artesanales y charcutería

Empanada criolla de carne

### DE LA PLANCHA

Salchicha parrillera, morcillas, encurtidos, huevo, mayo de ajíes

Provoleta y pesto de tomates secos

### DE LOS FUEGOS

Cortes de ternera, cortes de cerdo, vegetales asados

Ensalada fresca de zanahorias encurtidos y vinagreta al malbec

### ALGO DULCE

Peras especiadas, mouse de queso, cítricos, praliné

---

### DOMINGO DE FUEGOS ALTO AGRELO

Con Maridaje Alto Agrelo – Línea Cepas \$68.000

Con Maridaje Prisma Aluvional –Línea Prisma \$72.000

Con Maridaje Microvinificados –Línea Selección de Parcelas y  
Microvinificaciones \$89.000

*Menú  
Jardín*

**PENEDO BORGES**

**EN NUESTRO EXTERIOR**

---

*Martes y Sábados de 12.30 a 15h*

---

**A M O U S E B O U C H E**

Clásicas empanadas de Penedo Borges

**P R I N C I P A L**

Ternera en cocción lenta + papas de montaña + pesto de tomates secos

Lasagna de vegetales + emulsión de zanahorias + queso fresco

**P O S T R E**

Budín de pan + crema montada de dulce de leche

*El menú va acompañado con una botella  
de la Línea Penedo Borges Prisma cada dos personas*

---

**MENÚ JARDÍN**

*\$42.000 por persona*

# PENEDO BORGES

BODEGA BOUTIQUE

## MENÚ INFANTIL

Empanada

Bife de lomo con papas fritas

Postre helado

Gaseosa

---

*Menú Infantil \$10.000 (hasta 12 años)*

---

# PENEDO BORGES

BODEGA BOUTIQUE

## TOUR & TASTING

### ALTO AGRELO

*En la Experiencia Alto Agrelo podrá degustar y recorrer los distintos  
varietales que cultivamos en nuestro único viñedo.*

Al visitarnos podrá disfrutar de la vista de nuestros viñedos al pie de la Cordillera de los Andes, conocer sobre nuestro terroir y la esencia de Penedo Borges. Luego, durante el recorrido por la bodega, conocerá más acerca de nuestros procesos de producción y recorrerá los distintos rincones de nuestra Bodega Boutique. Finalmente pasaremos a una degustación de cuatro vinos de nuestra línea Cepas y Prisma, y al finalizar, podrá relajarse en nuestros jardines.

#### *Incluye*

- Caminata por los viñedos
- Visita guiada por la bodega
- Degustación de Varietales Línea Cepas y Prisma (4 vinos)
  - Tabla de quesos
  - Relax en galería y jardines

*Degustación Alto Agrelo* \$28.000

INFORMES Y RESERVAS:

hospitality@penedoborges.com | +54 9 2613 37-8022

# PENEDO BORGES

B O D E G A B O U T I Q U E

## TOUR & TASTING

P E N E D O B O R G E S

*Con nuestra Experiencia Penedo Borges lo invitamos a disfrutar y vivenciar el proceso de elaboración más puro, experimentando a través de un mismo varietal, los distintos procesos de elaboración y crianza de nuestros vinos.*

Al visitarnos podrá disfrutar de la vista de nuestros viñedos al pie de la Cordillera de los Andes, conocer sobre nuestro terroir y la esencia de Penedo Borges. Luego, durante el recorrido por la bodega, conocerá más acerca de nuestros procesos de producción y recorrerá los distintos rincones de nuestra Bodega Boutique. Finalmente pasaremos a una degustación de cinco vinos de nuestra línea Prisma, Selección de Parcelas e Ícono y al finalizar, podrá relajarse en nuestros jardines.

### *Incluye*

- Caminata por los viñedos
- Visita guiada por la bodega
- Degustación de Prisma , Selección de Parcelas e Ícono Malbec  
(4 vinos)
- Tabla de quesos
- Relax en galería y jardines

*Degustación Penedo Borges \$36.000*

INFORMES Y RESERVAS:

hospitality@penedoborges.com | +54 9 2613 37-8022



**PENEDO BORGES**  
BODEGA BOUTIQUE

*Tours disponibles de Martes a Domingo 11:00 y 15:30h*

*Reserva previa con al menos 1 día de anticipación.*

*Grupos mínimos de 6 personas.*

*Duración aproximada: 1:30h.*

*Política de cancelación: hasta 24 horas antes sin cargo.*

*Obtenga un 30% de descuento en los Tours, al almorzar en Bodega.*

INFORMES Y RESERVAS:

hospitality@penedoborges.com | +54 9 2613 37-8022