



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 | +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

AMOUSE BOUCHE

Clásicas empanadas de Penedo Borges

PRINCIPAL

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

Lasagna de vegetales + emulsión de zanahorias + queso fresco

POSTRE

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