

menú DEGUSTACIÓN

Snack

Fond de Cave Reserva Sauvignon Blanc

Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Seda de calamar atlántico, emulsión de coliflor y sal

Costa y Pampa Riesling

Hummus de cedrón y trucha tranquila de Tunuyan

Terroir Series Finca Las Piedras Chardonnay

Remolachas y hongos de tierra mojada

Gran Medalla Pinot Noir

Ternera, hierbas de montaña, cerezas, emulsión de algarroba tostada

Terroir Series Finca Ambrosia Malbec

Cordero de VdU, jugo de pimientos, hierbas, papas

Terroir Series Finca Laborde Cabernet Sauvignon

Tarta de queso azul La Linquenita, compota de frutas blancas

Fond de Cave Tardive

Nueces quemadas, zapallo del año, leche de cabra

Lateral Semillon Ánforas

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menú

ULTRA PREMIUM

1. Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Degustación de Aceites de Oliva biodinámicos y panes de la casa

2. Entradas a elección

Empanadas mendocinas

Gran Medalla Cabernet Franc

Humus, coliflor, cebolla asada, queso reggio, consomé de gallina

Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras

Paté de setas y hojas de invierno

Gran Medalla Pinot Noir

Carpaccio de cordero en oliva, brotes, remolacha. Y migas

Gran Medalla Malbec

3. Principales a elección

Crema, setas frescas y secas, quinoa blanca salteada y nueces fritas

Iscay Syrah-Viognier

Espalda de cerdo braseada junto a hinojos estofados y zapallo

Terroir Series Malbec Finca El Milagro

Lasagna de cordero, repollo colorado, jugo de cocción y ricota de cabra

Terroir Series Malbec Finca Las Piedras

Lomo de ternera, papines, zanahorias crocantes y ajo confitados

Terroir Series Malbec Finca Orellana

4. Pre Postre

5. Postres a elección

Selección de quesos de la casa

Fond De Cave Tardive

Helado de chocolate amargo y algarroba Mendocina

Medalla Chardonnay

Clásico de bananas con dulce de leche argentino

Fond de Cave Encabezado de Malbec

Cítricos: mandarina, limón, naranja y pomelo

Gran Medalla Chardonnay

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menú PREMIUM

1. Amouse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Degustación de Aceites de Oliva biodinámicos y panes de la casa

2. Entradas a elección

Empanadas mendocinas

Medalla Cabernet Sauvignon

Humus, coliflor, cebolla asada, queso reggio, consomé de gallina

Costa y Pampa Riesling

Paté de setas y hojas de invierno

Costa y Pampa Pinot Noir

Carpaccio de cordero en oliva, brotes, remolacha. Y migas

Medalla Blend

3. Principales a elección

Crema, setas frescas y secas, quinoa blanca salteada y nueces fritas

Lateral GSM

Espalda de cerdo braseada junto a hinojos estofados y zapallo

Gran Medalla Cabernet Franc

Lasagna de cordero, repollo colorado, jugo de cocción y ricota de cabra

Gran Medalla Malbec

Lomo de ternera, papines, zanahorias crocantes y ajo confitados

Fond de Cave Gran Reserva Malbec

4. Pre Postre

5. Postres a elección

Selección de quesos de la casa

Fond De Cave Tardive

Helado de chocolate amargo y algarroba Mendocina

Medalla Chardonnay

Clásico de bananas con dulce de leche argentino

Fond de Cave Encabezado de Malbec

Cítricos: mandarina, limón, naranja y pomelo

Gran Medalla Chardonnay

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menu

DEGUSTAÇÃO

Snack

Fond De Cave Reserva Sauvignon Blanc

Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Seda de lula, emulsão de couve-flor, sal

Costa y Pampa Riesling

Limão verbena hummus, truta

Terroir Series Finca las Piedras Chardonnay

Beterraba, cogumelos de solo úmido

Gran Medalla Pinot Noir

Carne defumada, ervas, cerejas secas, emulsão de alfarroba

Terroir Series Finca Ambrosia Malbec

Cordeiro, suco de pimenta, ervas

Terroir Series Finca Laborde Cabernet Sauvignon

Bolo de queijo azul, compota de frutas brancas

Fond De Cave Tardive

Nozes queimadas, abóbora, leite de cabra

Lateral Semillon Anfora

Coffee & Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menu

PREMIUM

1. Amouse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Degustação de azeites biodinâmicos e pães da casa

2. Entradas para escolher

Empanadas de Mendoza

Medalla Cabernet Sauvignon

Carpaccio de cordeiro, emulsão de beterraba, migalhas

Medalla Blend

Hummus, couve-flor frita, cebola, queijo reggio, caldo de galinha

Costa y Pampa Riesling

Patê de cogumelos, folhas de inverno

Costa y Pampa Pinot Noir

3. Prato principal a escolher

Natas, cogumelos frescos e secos, quinoa branca, nozes fritas

Lateral GSM

Carne de porco assada, erva-doce cristalizada, abóbora inglesa

Gran Medalla Cabernet Franc

File bovino, batatinhas fumadas, cenouras crocantes, alhos confitados

Fond de Cave Gran Reserva Malbec

Lasanha de cordeiro, repolho roxo, suco do cozimento, ricota de cabrito assada

Gran Medalla Malbec

4. Pre Postre

5. Sobremesas para escolher

Seleção de queijos da casa

Fond De Cave Tardive

Sorvete de chocolate, alfarroba Mendoza

Medalla Chardonnay

Clássico de banana com doce de leite

Fond de Cave Encabezado de Malbec

Frutas cítricas: tangerina, limão, laranja, toranja

Gran Medalla Chardonnay

Café e Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menu

ULTRA PREMIUM

1. Amouse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Degustação de azeites biodinâmicos e pães da casa

2. Entradas para escolher

Empanadas de Mendoza

Gran Medalla Cabernet Franc

Carpaccio de cordeiro, emulsão de beterraba, migalhas

Gran Medalla Malbec

Hummus, couve-flor frita, cebola, queijo reggio, caldo de galinha

Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras

Patê de cogumelos, folhas de inverno

Gran Medalla Pinot Noir

3. Prato principal a escolher

Natas, cogumelos frescos e secos, quinoa branca, nozes fritas

Iscaj Syrah-Viognier

Carne de porco assada, erva-doce cristalizada, abóbora inglesa

Terroir Series Malbec Finca El Milagro

File bovino, batatinhas fumadas, cenouras crocantes, alhos confitados

Terroir Series Malbec Finca Orellana

Lasanha de cordeiro, repolho roxo, suco do cozimento, ricota de cabrito assada

Terroir Series Malbec Finca Las Piedras

4. Pre Postre

5. Sobremesas para escolher

Seleção de queijos da casa

Fond De Cave Tardive

Sorvete de chocolate, alfarroba Mendoza

Medalla Chardonnay

Clássico de banana com doce de leite

Fond de Cave Encabezado de Malbec

Frutas cítricas: tangerina, limão, laranja, toranja

Gran Medalla Chardonnay

Café e Petit Fours

espacio
TRAPICHE

TASTING

menu

Snack

Fond De Cave Reserva Sauvignon Blanc

Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Atlantic squid silk, cauliflower emulsion and salt

Costa y Pampa Riesling

Lemon verbena hummus and calm trout from Tunuyan

Terroir Series Finca las Piedras Chardonnay

Beets and wet ground mushrooms

Gran Medalla Pinot Noir

Smoked beef loin with mountain herbs, dried cherries and toasted carob emulsion

Terroir Series Finca Ambrosia Malbec

Lamb from Valle de Uco (La Carrera) and roasted pepper juice with local herbs. Potatoes

Terroir Series Finca Laborde Cabernet Sauvignon

La linquenita blue cheese cake and white fruit compote

Fond De Cave Tardive

Burnt walnuts, pumpkin of the year and goat's milk

Lateral Semillon Anfora

Coffee & Petit Fours

espacio
TRAPICHE

ULTRA PREMIUM

menu

1. Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Tasting of olive oil and homemade bread

2. Starters

Mendocinian empanadas

Gran Medalla Cabernet Franc

Hummus, fried cauliflower, roasted onion, reggio cheese and chicken broth

Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras

Mushroom and winter leaf pâté

Gran Medalla Pinot Noir

Lamb carpaccio marinated in olive, sprouts, beet emulsion, crumbs

Gran Medalla Malbec

3. Main courses

Cream, fresh and dried mushrooms, sautéed white quinoa and fried Tupungato nuts

Iscaj Syrah-Viognier

Braised pork shoulder with stewed fennel, English squash

Terrori Series Malbec Finca El Milagro

Braised lamb lasagna, roasted red cabbage. Deep cooking juice sauce, roasted goat ricotta

Terroir Series Malbec Finca Las Piedras

Filet steak, smoked potatoes, crispy, scented carrots, confit garlic

Terrori Series Malbec Finca Orellana

4. Pre Dessert

5. Desserts

Cheese selection.

Fond De Cave Tardive

Bitter chocolate and Mendocinian carob ice cream

Medalla Chardonnay

Banana classic with Argentinian dulce de leche

Fond de Cave Encabezado de Malbec

Citrus: tangerine, lemon, orange and grapefruit

Gran Medalla Chardonnay

Coffee & Petit Fours

espacio
TRAPICHE

PREMIUM

menu

1. Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Tasting of olive oil and homemade bread

2. Starters

Mendocinian empanadas

Medalla Cabernet Sauvignon

Hummus, fried cauliflower, roasted onion, reggio cheese and chicken broth

Costa y Pampa Riesling

Mushroom and winter leaf pâté

Costa y Pampa Pinot Noir

Lamb carpaccio marinated in olive, sprouts, beet emulsion, crumbs

Medalla Blend

3. Main courses

Cream, fresh and dried mushrooms, sautéed white quinoa and fried Tupungato nuts

Lateral GSM

Braised pork shoulder with stewed fennel, English squash

Gran Medalla Cabernet Franc

Braised lamb lasagna, roasted red cabbage. Deep cooking juice sauce, roasted goat ricotta

Gran Medalla Malbec

Filet steak, smoked potatoes, crispy, scented carrots, confit garlic

Fond de Cave Gran Reserva Malbec

4. Pre Dessert

5. Desserts

Cheese selection.

Fond De Cave Tardive

Bitter chocolate and Mendocinian carob ice cream

Medalla Chardonnay

Banana classic with Argentinian dulce de leche

Fond de Cave Encabezado de Malbec

Citrus: tangerine, lemon, orange and grapefruit

Gran Medalla Chardonnay

Coffee & Petit Fours

espacio
TRAPICHE