



Best Of  
Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE  
GOLD AWARD 2016

Travellers'  
Choice™



MARÍA  
CODORNÍU

MZA

ARG

## ESPACIO CULINARIO

*MENÚ MARÍA CODORNÍU*

*MARÍA CODORNÍU MENU*

*MENÚ MARÍA CODORNÍU*







BODEGA SEPTIMA ES MIEMBRO DEL PROGRAMA INTERNACIONAL WINE IN MODERATION.  
DECIDIMOS CUIDAR A NUESTROS VISITANTES, FOMENTANDO EL CONSUMO RESPONSABLE DE TODOS  
NUESTROS PRODUCTOS. LA DIFUSIÓN, SUMINISTRO Y VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SE ENCUENTRA  
PROHIBIDA PARA MENORES DE 18 AÑOS, NIÑOS Y MUJERES EMBARAZADAS.  
RECUERDEN QUE EL VINO, SE DISFRUTA CON MODERACIÓN:

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

CODORNIU ARGENTINA S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN  
Y PERMANENCIA EN CASO DE INFRINGIR ESTA POLÍTICA.

*SEPTIMA WINERY IS A MEMBER OF WINE IN MODERATION PROGRAM. WE DECIDED CARE OUR VISITORS.  
DRINK IN MODERATION. PROHIBITED TO SELL OR SERVE ALCOHOL BEVERAGES TO MINORS UNDER THE AGE  
OF 18 YEARS AND PREGNANT WOMEN. SEPTIMA WINERY AGREES WITH WINE IN MODERATION CAMPAIGN:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVES THE RIGHT OF ADMISSION & PERMANENCE  
IN CASE OF NO COMPLIMENT OF THAT POLICY.*

*NA VINÍCOLA SÉPTIMA É PROIBIDA A VENDA E O FORNECIMENTO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18  
ANOS. ADEGAMOS AO CONSUMO RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*A CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVA O DIREITO DE ADMISSÃO E PERMANÊNCIA  
EM CASO DE VIOLAÇÃO DESTAS POLÍTICAS.*



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



CHOOSE | SHARE | CARE



## ESPACIO CULINARIO SEPTIMA

COCINA DE AUTOR, OTOÑO - INVIERNO.  
AUTUM - WINTER, AUTHOR EXPERIENCE.  
EXPERIÊNCIA DO AUTOR, OUTONO - INVERNO.



LOS CHEFS  
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET  
LES DAN LA BIENVENIDA.

LES CHEFS DE CUISINE  
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET  
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE.

BEM-VINDA DOS CHEFES  
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET.



PRIMER TIEMPO  
FIRST COURSE  
PRIMEIRO PRATO

### MARÍA CODORNÍU BRUT HANDCRAFT.

SOPA CREMA DE MAÍZ AMARILLO. Pickle de Coliflor y Rabanitos - Repollitos de Bruselas sellados - Relish de Mostaza & Hidromiel.

*YELLOW CORN CREAM SOUP. Coulfiflowers & Radishes pickle - Seared Brussels Sprouts - Mustard & Mead (Hidromiel) Relish.*

*SOPE CREME DE MILHO AMARELO. Picles de Couve-flor e Rabanete - Couve de Bruselas tostada - Condimento de Mostarda e Hidromiel.*

SEGUNDO TIEMPO  
SECOND COURSE  
SEGUNDO PRATO

**COCKTAIL SEPTIMA VELVET  
(VERMUT DESCONFIADO ROSSO + MARÍA CODORNIU).**

DIVERSIDAD DE OLIVAS. En Paté - Tapenade - Emulsión y Polvo de Olivas -  
Oliva rellena sabblé - Tuil de Olivas & Helado de Olivas sobre Crumble de Queso.

---

*OLIVE DIFFERENTS EXPRESSIONS. Pate - Tapenade - Olive Emulsion & Powder -  
Sabblé Stuffed Olive - Olive Tuil & Olive Ice Cream with Cheese Crumble.*

---

*DIVERSIDADE DE AZEITONAS. Em Paté - Tapenade - Emulsão e Azeitona em Pó -  
Sabblé Azeitona Recheada - Tuil de Azeitona e Sorvete de Azeitona sobre Crumble de queijo.*



TERCER TIEMPO  
THIRD COURSE  
TERCEIRO PRATO

**MARÍA CODORNÍU BRUT ROSÉ.**

MOLLEJA REBOZADA. Puré de Arvejas y Papas - Tomates secos hidratados en aceite  
saborizado - Crema de limón & Espuma de queso sardo.

---

*CRISPY SWEETBREADS. Green Beans and Potatoes Purée - Hydrated Dried Tomatoes in  
Flavored Oil - Lemon Cream & Sardo Cheese Foam.*

---

*MOELA REBOZADA. Com puré de ervilha e batata - Tomate seco hidratado em óleo  
aromatizado - Creme de limão e Espuma de queijo Sardo.*

P A S O P R I N C I P A L - V E G G I E  
V E G G I E M A I N C O U R S E  
P R A T O P R I N C I P A L - V E G G I E

**SÉPTIMA ANIVERSARI, NATURE VINTAGE 2015.**

RISOTTO DE TRIGO MOTE. Bastón de berenjena rebozada - vegetales - vino blanco -  
Hongos Portobello - Tomates Cherries confitados & perejil.

---

*MOTE WHEAT RISOTTO. Crispy Eggplant Stiks - Vegetables - White wine - Portobello  
Mushrooms - Candied Cherries Tomatoes & Parsley.*

---

RISOTTO DE TRIGO MOTE. Bastão de berinjela empanado - legumes - vinho branco -  
Portobellos - tomate cereja cristalizado e salsa.

P A S O P R I N C I P A L - C A R N E  
M E A T M A I N C O U R S E  
P R A T O P R I N C I P A L - C A R N E

**SÉPTIMA ANIVERSARI, NATURE VINTAGE 2015.**

FILET DE TERNERA. Sellado en manteca de hierbas - Coliflor a la duquesa - Emulsión  
de tuétano y miel - Crema de Orejones al vino tinto - Puerros macerados en salsa de soja  
& Brócoli encurtido. Sugerencia de los Chefs: Punto Bleu.

---

*BEEF FILET. Sealed with herbal butter - Duchess Cauliflower - Bone Marrow and Honey  
emulsion - Dried Apricots Cream in Red Wine - Marinated Leeks with Soy Sauce & Pickled  
Broccoli. Chef's Recommendation: Bleu.*

---

FILÉ DE CARNE. Selado em manteiga de ervas - Couve-flor Duquesa - Emulsão de tutano e  
mel - Creme de damascos secos em vinho tinto - Alho-poró marinado em molho de soja &  
Brócolis em conserva. Recomendação dos Chefs: Punto Bleu.

PASO PRINCIPAL - PESCA  
FISH MAIN COURSE  
PRATO PRINCIPAL - PEIXE

**SÉPTIMA ANIVERSARI, NATURE VINTAGE 2015.**

ABADEJO AL HIERRO. Hummus con salsa criolla - Espinacas en chiffonade - Crema de cebollas caramelizadas con puerros crocantes & Reducción de Septima Emblema Rosado de Malbec 2023 con pomelo.

---

*GRILLED ABADEJO (White Fish). Hummus with Argentine Criolla Sauce - Chiffonade Spinachs - Caramelized Onion Cream & Crispy Leeks - Septima Emblema Rosé de Malbec 2023 & Grapefruit Reduction Sauce.*

---

*ABADEJO GRELHADO (Peixe branco). Hummus com molho crioulo - Espinafre em chiffonade - Creme de cebola caramelizada - Alho-poró crocante e Septima Reduction Emblema Rosé de Malbec 2023 com toranja.*

GRANITA MARÍA CODORNIU  
MARIA CODORNIU GRANITA



QUINTO PASO - POSTRE  
FIFTH COURSE - DESSERT  
QUINTO PRATO - SOBREMESA

**MARÍA CODORNÍU DULCE.**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO. Con Avellanas - Crema de mandarina - Galleta de algarroba blanca - Tabletas de merengue & Mermelada de uva y locoto.

---

*WHITE CHOCOLATE MOUSSE. With Hazelnuts - Tangerine Cream - White Carob Cookie - Meringue & Grape and Locoto Jam.*

---

*MUSSE DE CHOCOLATE BRANCO. Com Avelãs - Creme de Tangerina - Biscoito de Alfarroba Branca - Pastilhas de Merengue e Doce de Uva e Locoto.*





Una vez finalizada la experiencia, podrán adquirir los vinos del menú y el merchandising oficial en el lobby del restaurant ó en el Visitor Center, en la planta baja de la Bodega.

---

After the experience you can buy our wines and official merchandising in the lobby of the restaurant or the Visitor Center in the principal entrance.

---

Terminada a experiência, poderão adquirir os vinhos do cardápio e o merchandising oficial na loja do restaurante ou no Centro de Visitantes, no rés-do-chão da vinícola.

---

En nuestro perfiles podrán calificar y compartir su experiencia.  
We invite you to release your experience at our profiles.  
Em nossos perfis você pode avaliar e compartilhar sua experiência.



---

MUCHAS GRACIAS POR VISITARNOS!

THANK YOU FOR YOUR VISIT!

MUITO OBRIGADO POR NOS VISITAR!