

# ESTACIÓN.

*del Alma*

## EXPERIENCIA ANDINA

Gastronomía a cargo de Santi López chef de Camote Casa de Sabores  
Disponible durante septiembre

### PRIMER TIEMPO - OLIVAS

Brioche hojaldrado de oliva, emulsión de aceitunas verdes, aceitunas negras disecadas

### SEGUNDO TIEMPO - PEJERREY

Cremoso de papa, mayonesa de pejerrey, ensalada andina

### TERCER TIEMPO - PATO

Confitde pato, de ñoquis de camote y cúrcuma, salsa de almendras

### CUARTO TIEMPO - CHIVO

Alfajor de chivo y algarroba, criolla de morrón, chivito asado, papines, salsa de chañar

### MOMENTO DEL ALMA

Un plato diferente, un vino emblemático, un momento trascendente

### DESPEDIDA - LECHE

Merengue de naranja, panna cotta de leche de tambo, espuma de frambuesas y rosas

### ARMONIZACIÓN

Sylvestra La Vié en Rosé | Sylvestra Torrontés

Bressia Lágrima Canela | Bressia Profundo

Bressia Malbec DOC Agrelo | Bressia Del Alma Petit Verdot

Cóctel de autor

# BRESSIA

CASA DE VINOS

# CAMOTE

CASA DE SABORES

Costo final por persona \$136.000 | Incluye visita a bodega