



MENÚ

# FINCA LA ANITA



EST. 2022

# Menú Degustación



## BIENVENIDA

Hummus de remolachas dulces + focaccia de hierbas aromáticas..



## ENTRADAS

*Elegir 1 opción*

Provoleta de cabra + hummus de berenjenas + pimientos al rescoldo + pickles de cebolla morada y orégano de la huerta

Croqueta de hongos de temporada + cremoso de huevos + pesto de zanahorias + gremolata.

Raviolón de espinacas frescas , ricotta y parmesano + manteca de salvia + yema curada y parmesano.



# Menú Degustación



## PRINCIPALES

*Elegir 1 opción*

Cerdo al horno de barro + camotes salteados en manteca nogada + peras al curry + chips de vegetales .

Ternera grillada + papas dominó perfumadas con romero + crema de brócoli + conservas de coles.

Canelones de trucha del valle de uco + crema de hinojos breseados + emulsión de cabutia + aromáticas + limones en conserva



## POSTRES

*Elegir 1 opción*

Pera en almíbar especias + galleta de frutos secos + queso especiado.

Budin de dulce de leche + crocante de mascabo y nuez + merengue.

Chocolate cremoso + Crema helada + cítricos .



## Valor por persona

Sin Maridaje: ARS 59.000

Con Maridaje Línea Finca La Anita: ARS 79.200

Con Maridaje Línea Icono: ARS 103.000

# Menú Infantil

*Incluye 2 pastelitos de entrada y helado de postre*

## PRINCIPALES

*Elegir 1 opción*

Milanesa de ternera con papas y ensalada

Gnocchi con crema + queso estacionado



**Valor por persona**

Menu Infantil

ARS 20.000

# Tabla de Quesos Artesanales

*Incluye agua con o sin gas por persona*

- Variedad de quesos
- 2 Empanadas de carne
- Pan del día
- Frutos Secos
- Conservas



## Valor por persona

Tabla de quesos

ARS 24.600