

# ESTACIÓN.

*del Alma*

## EXPERIENCIA RUTA DE LOS SENTIDOS

Gastronomía a cargo de Gonzalo Castro de Perla Andina  
Disponible durante octubre

### RECEPCIÓN

#### SYLVESTRA TORRONTÉS

Galleta fugazzeta, olivas, tomate y pimiento con orégano de San Carlos

### PRIMER TIEMPO

#### BRESSIA LÁGRIMA CANELA & BRESSIA PROFUNDO

Tomaticán (Cuyo)

Empanadita salteña con yagua (N.O.A.)

Galleta de algas y pasta de merluza, langostinos (Patagonia)

Nuestra versión de choripán asado con criolla (Centro)

Chipá ahumado (N.E.A.)

### SEGUNDO TIEMPO

#### BRESSIA ÚLTIMA HOJA

Cordero braseado, setas, puré de locro y chimichurri, quinoa, salsa de humita y aire de jarilla (Argentina Andina)

Sopaipilla de calabaza para acompañar

### TERCER TIEMPO

#### SYLVESTRA LA VIE EN VIOLETTE

Sorbet de Malbec

### CUARTO TIEMPO

#### SYLVESTRA EXTRASECCO

Torta galesa con mousse de frutos rojos (Patagonia)

Mazamorra con alcayota (N.O.A.)

Crema de yerba mate con gel de naranja (N.E.A.)

Chocotorta (Centro)

Espuma de queso de cabra con helado de membrillo (Cuyo)

BRESSIA

CASA DE VINOS

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