



Inspirados por la historia, cultura y entorno del lugar, la cocina de Estancia Colomé ofrece un menú estacional, que marida en armonía con los exquisitos y únicos vinos de altura de Bodega Colomé, buscando rescatar y reinventar sabores e ingredientes ancestrales, creado con productos de nuestra huerta y granja agroecológica.

Respetando los ciclos naturales, nuestra filosofía se basa en comer lo que haya cerca acortando las distancias entre la tierra y la cocina. Al ser productos frescos y de estación, la disponibilidad depende de lo que le da la naturaleza.

Colomé es un viaje a través de los sentidos.
Lo invitamos a vivenciar los auténticos sabores de su cocina

MARTES A DOMINGOS

[Visitas Bodega & James Turrell](#)

MENU ALTURA 5 PASOS / 5 VINOS (min 2 p)

SELECCIÓN DE UNA OPCION POR PASO

Ruta Prov. 53, km 20, Molinos (4419), Salta, Argentina



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200



ALTURA MAXIMA SAUVIGNON BLANC

ALMENDRAS PICANTES ESPECIADAS

BUDIN SALADO – JAMON – CIRUELAS – QUESO DE CABRA

LOTE ESPECIAL MISTERIOSO

GASPACHO

MATAMBRE ARROLLADO CON VERDES

LOTE ESPECIAL SYRAH

CARPACCIO DE LLAMA

CARPACCIO DE ZUCHINIS CON RICOTTA

THIBAUT DELMOTTE MALBEC

LECHON O CORDERO DE COLOME AL HORNO DE BARRO

PASTELITO DE COLOME CON QUESO DE CABRA

1831 MALBEC

MARQUISE DE CHOCOLATE

GRANITA DE MALBEC

AGUA O GASEOSA CAFÉ O TE

SERVICIO MESA PICKLES Y MANTECA SABORIZADA

Ruta Prov. 53, km 20, Molinos (4419), Salta, Argentina



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200



NIÑOS HASTA 12 AÑOS

PRINCIPALES

DUO DE EMPANADAS DE CARNE O QUINOA Y QUESO

BIFECITO 100GR CON PURE DE PAPAS O DORADAS

POSTRE

HELADO CASERO

AGUA O GASESOSA

Ruta Prov. 53, km 20, Molinos (4419), Salta, Argentina



+ 54 9 387 5030052



+54 03868 494200