



## AMALAYA

Bienvenido/as a Amalaya Wine Bar, un lugar unico al pie del Cerro San Isidro en donde podran disfrutar nuestros vinos de foram sostenibles en los mejores terruños de Cafayate, a 1800 metros sobre el nivel del mar.

En Amalaya, **creamos vinos de corte de gran altura** a partir de las cepas emblemáticas de Argentina: **Malbec y Torrontés.**

Cada botella es un tributo al equilibrio perfecto de elementos que nos dan vida: el sol, la luna, la tierra y el agua. Creemos en la armonía con la naturaleza y nuestra comunidad, por lo que nuestras prácticas son agro-sustentables, logrando así la mejor expresión de Cafayate.

Nuestros vinos se distinguen por su estilo único: una intensidad frutal vibrante, acidez equilibrada y una frescura que perdura en boca, reflejando la esencia de nuestra tierra.



**AMALAYA**

## DEGUSTACIONES

### Colores

#### BLANCO DE CORTE

Torrentés-Riesling

#### o BLANCO DULCE DE CORTE

Torrentés-Riesling

A ELEGIR UNO

#### ROSADO DE CORTE

Malbec-Torrentés

#### MALBEC

Malbec, Tannat, Petit Verdot

#### CORTE DE ORIGEN

Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

### Cortes excepcionales

#### BLANCO DE CORTE

Torrentés-Riesling

#### MALBEC

Malbec, Tannat, Petit Verdot

#### CORTE DE ORIGEN

Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

#### GRAN CORTE

Malbec, Cabernet Franc, Tannat

#### CORTE ÚNICO

Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat



# AMALAYA

## DEGUSTACIONES

### Single Vineyards

En el 2018 creamos una colección de 6 varietales únicos de edición limitada exclusivos de la bodega.

Te invitamos a disfrutar de nuestros Single Vineyards, una línea especial que rinde homenaje a la identidad de cada variedad en el terruño de Cafayate.

#### TORRONTÉS SINGLE VINEYARD

Finca San Isidro

#### RIESLING SINGLE VINEYARD

Finca Las Mercedes

#### MALBEC SINGLE VINEYARD

Finca San Isidro

#### CABERNET FRANC SINGLE VINEYARD

Finca San Isidro

#### TANNAT SINGLE VINEYARD

Finca San Isidro

#### PETIT VERDOT SINGLE VINEYARD

Finca Las Mercedes



# AMALAYA

## NUESTROS VINOS

### **BLANCO DE CORTE**

Torrontés-Riesling, 2023

### **BLANCO DULCE**

Torrontés-Riesling

### **ROSADO DE CORTE**

Malbec-Torrontés

### **MALBEC**

Malbec, Tannat, Petit Verdot

### **CORTE DE ORIGEN**

Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

### **GRAN CORTE**

Malbec, Cabernet Franc, Tannat

### **CORTE ÚNICO**

Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

### **ESPUMANTE BRUT NATURE**

Riesling-Torrontés

Los precios de todos nuestros vinos cuentan con una bonificación especial con respecto a la lista de precios sugeridos en vinotecas

Todos los precios están en pesos argentinos e incluyen el 21% de impuestos.



**AMALAYA**

**NUESTROS VINOS**

**EXCLUSIVOS DEL WINE BAR**

**TORRONTÉS**

**SINGLE VINEYARD**

Finca San Isidro

**RIESLING**

**SINGLE VINEYARD**

Finca Las Mercedes

**MALBEC**

**SINGLE VINEYARD**

Finca San Isidro

**CABERNET FRANC**

**SINGLE VINEYARD**

Finca San Isidro

**TANNAT**

**SINGLE VINEYARD**

Finca San Isidro

**PETIT VERDOT**

**SINGLE VINEYARD**

Finca Las Mercedes

Los precios de todos nuestros vinos cuentan con una bonificación especial con respecto a la lista de precios sugeridos en vinotecas

Todos los precios están en pesos argentinos e incluyen el 21% de impuestos.



# AMALAYA

## NUESTRA COCINA

Inspirados por los ingredientes de temporada que nos ofrece la naturaleza, nuestro menú de platos caseros locales e internacionales fue creado para compartir, elaborado con ingredientes de la más alta calidad, procedentes del norte de Argentina.

### HAMBURGUESA AMALAYA

Pan hecho en casa, queso, panceta, verdes, tomates y su dressing de mostaza y pickles

**\$23.900**

Vinos sugeridos:

Malbec / Corte de origen /

Tannat Single Vineyard

### FALAFEL EN PAN PITA

Con su ensalada, crema cítrica y pickles

**\$16.200**

Vinos sugeridos: Rosado de Corte  
Corte Unico / Riesling Single Vineyard

### DUO DE EMPANADAS SALTEÑAS CON SU SALSA PICANTE

Carne cortada a cuchillo papas, y especias & queso de cabra, cebolla, morrón y huevo

**\$9.000**

Vinos sugeridos, Blanco de Corte  
Torrontés-Riesling / Torrontés Single  
Vineyard / Corte de origen



## AMALAYA

### TATAKI DE LOMO DE RES CURADO EN YERBA MATE,

Chimichurri de los valles  
y puré de arvejas

**\$18.500**

Vinos sugeridos: Rosado de Corte /  
Cabernet Franc Single Vineyard

### PINCHOS DE MATAMBRE DE CERDO ESPECIADO

Ensalada ácida de coles, salsa de  
pimiento y batata frita

**\$18.500**

Vino sugerido: Gran Corte /  
Corte de origen

### CAZUELA DEL VALLE

Cordero al vino en cocción lenta,  
papines, porotos, cebollas,  
pimientos y tomates

**\$24.900**

Vino sugerido: Corte Único /  
Corte de Origen

### TIMBAL DE VEGETALES AMALAYA

Salteado de morrones, berenjenas  
cebollas, zanahoria y salsa de soja

**\$16.300**

Vinos sugeridos: Corte de Origen /  
Petit Verdot Single Vineyard /  
Rosado de Corte



## AMALAYA

**BUÑUELITOS DE ACELGA,**   
**QUESO, LACTONESA CÍTRICA**  
**\$15.900**

Vinos sugeridos: Blanco de Corte  
Torrontés-Riesling / Torrontés Single  
Vineyard

**ENSALADA DE QUINOA**   
Hojas verdes, queso de cabra,  
aceitunas, tomates secos  
**\$15.300**

Vinos sugeridos: Blanco de Corte  
Torrontés-Riesling / Rosado de corte

**ENSALADA DE HOJAS VERDES**    
Peras asadas, queso azul  
y praliné de nuez  
**\$15.300**

Vinos sugeridos: Blanco Dulce de  
Corte / Blanco de Corte  
Torrontés-Riesling



## **AMALAYA**

### **TABLAS PARA DOS**

Acompañadas de  
panes caseros

**EMBUTIDOS VARIOS, SALAME,  
JAMON TORTILLA, ACEITUNAS,  
POROTOS ESPECIADOS**

**\$33.300**

Vinos sugeridos: Corte Único /  
Tannat Single Vineyard / Petit  
Verdot Single Vineyard

**QUESOS DE LA REGIÓN, DE VACA Y  
CABRA, FRUTOS SECOS,  
CONFITURAS**

**\$29.200**

Vinos sugeridos: Blanco de corte  
Torrontés-Riesling / Gran Corte /  
Torrontés Single Vineyard

**GUACAMOLE, ALMENDRAS,  
ESCABECHE DE BERENJENA,  
FALAFEL, HUMMUS, BUÑUELOS  
DE ACELGA Y ALIOLI**

**\$27.200**

Vinos sugeridos: Rosado de Corte /  
Riesling Single Vineyard



# AMALAYA

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua 500 cc

**\$3.000**

Agua saborizada, 700 cc

**\$4.800**

Gaseosa, 500 cc

**\$4.000**

—

Infusiones

**\$ 4.000**

Café Nespresso chico

**\$5.000**

Café Nespresso doble

**\$7.500**



## **AMALAYA**

### **AVENTURA 1**

#### **INICIO**

**Blanco de corte Torrontés-Riesling**  
Ensalada de rúcula, pera asada,  
queso azul y praliné de nuez.

#### **NUDO**

**Petit Verdot Single Vineyard**  
Cazuela de cordero de los valles  
con legumbres y papines

#### **DESENLACE**

**Blanco Dulce**  
Flan casero de vainilla con  
dulce de leche y crema.

Vinos por copa

1 copa para acompañar cada plato  
+ 1 bebida sin alcohol

\*\*Con la elección de nuestro MENÚ,  
tiene un descuento en compras de  
vinos a partir de 6 unidades (10%).

**\$56.750 por persona**



## **AMALAYA**

### **AVENTURA 2**

**Vegetariano - Vegano**

#### **INICIO**

**Rosado de corte**

Ensalada de hojas verdes, aceitunas, almendras tostadas, tomates secos, quinoa

#### **NUDO**

**Petit Verdot Single Vineyard**

Timbal de vegetales Amalaya;  
Salteado de morrones, berenjenas  
cebollas, zanahoria y salsa de soja

#### **DESENLACE**

**Espumante Brut Nature**

**Helado de chocolate picante**

Vinos por copa

1 copa para acompañar cada plato  
+ 1 bebida sin alcohol

\*\*Con la elección de nuestro MENÚ,  
tiene un descuento en compras de  
vinos a partir de 6 unidades (10%).

**\$56.750 por persona**



# AMALAYA

## POSTRES

Tarta de chocolate amargo

\$9.600

Affogato

\$13.650

Flan casero con dulce de leche

\$5.400

Quesillo, cayote y nueces

\$7.800

## BAR DE HELADOS CASEROS

(Dos bochas \$9.000)

Vainilla

Dulce de leche

Frutos rojos

Higos y vino dulce



Arándanos, maíz api y yogurt

Chocolate amargo y naranja

Chocolate y chile (sorbete)



Ananá con albahaca (sorbete)

