



ROSELL BOHER *Lodge*

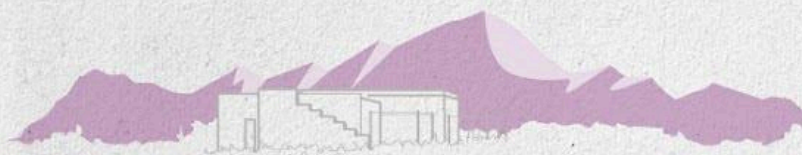
CARTA DE AUTOR *(Español)*

Entradas

Mortadela grillada, avellanas, emulsión de alubias estofadas, nuez caramelizada y mostaza	\$17.900
Molleja de ternera con cremoso de zanahoria y puré de mandarina	\$19.800
Bife de coliflor, hummus, praliné de sésamo, aromáticas y avellanas tostadas	\$18.400

Principales

Malfatis de remolacha, crema de espinaca, ricota casera grillada y mandarina.	\$28.800
Garrón de cordero braseado, aligot, ragout de hongos y su jugo de cocción.	\$35.700
Risotto de quinoa, zapallo y semillas de girasol, berenjena asada con emulsión de pimiento y cebolla crispy	\$25.400



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

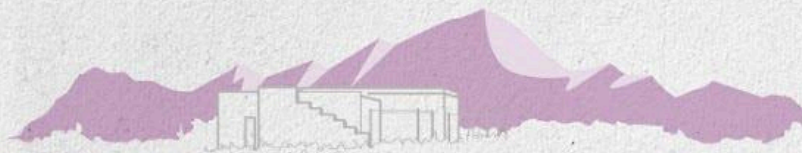
Postres

Cheesecake de mascarpone con baño de naranja, yogurt natural, crema de cabutia y cardamomo, praliné de girasol y sorbete de mandarina y menta.	\$10.500
Crème Brûlée de calabaza y cardamomo, helado de zapallo en almíbar y semillas garrapiñadas	\$10.600
Cre moso de chocolate y oliva, inglesa de azafrán, crumble de chocolate y sal, helado de remolacha y chocolate, caramelo de aceituna negra	\$10.600

Valores Noviembre y Diciembre 2024

Menú 3 pasos con Maridaje Casa Boher	\$63.800
Menú 3 pasos con Maridaje Gran Reserva	\$90.100
Menú 3 pasos con Maridaje Rosell Boher	\$100.100
Menú 3 pasos sin Bebida	\$53.500

Los menú con maridaje incluyen servicio de agua y café.
(Residentes mendocinos descuento de lunes a jueves)



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

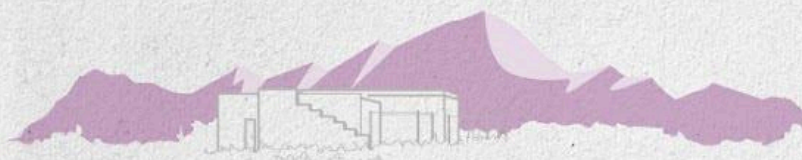
CARTA DE FUEGOS *(Español)*

Entradas

Duo de empanadas (chivo cortado a cuchillo, queso y cebolla confitada) al horno de barro con salsa criolla	\$11.000
Provoleta de cabra con pesto de tomate seco	\$18.500
Berenjena al horno de barro, stracciatella, avellanas, cítricos y aromáticas	\$16.500

Principales

Ojo de bife, papines andinos, vegetales baby y chimichurri especiado	\$38.500
Entraña, zucchini con costra de hierbas, emulsión de levadura tostada y gremolata	\$36.200
Trucha con escalibada al rescoldo, hinojos babys glaseados y salsa paloise	\$35.500
Capeletti de boniato y toffee con salsa de puerro asado	\$30.500



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER

Lodge

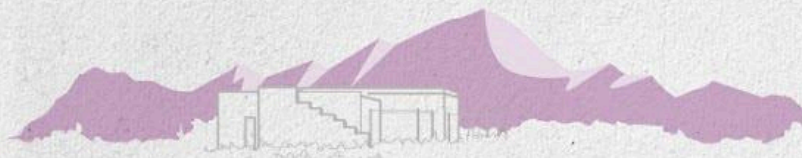
Postres

Panqueque relleno de dulce de leche de cabra con helado de baileys	\$10.500
Marquise de chocolate ahumado, compota de frutos rojos y su helado	\$10.600
Texturas de manzana verde, rocas de canela y honeycomb	\$10.600

Valores Noviembre y Diciembre 2024

Menú 3 pasos con Maridaje Casa Boher	\$63.800
Menú 3 pasos con Maridaje Gran Reserva	\$90.100
Menú 3 pasos con Maridaje Rosell Boher	\$100.100
Menú 3 pasos sin Bebida	\$53.500

Los menú con maridaje incluyen servicio de agua y café.
(Residentes mendocinos descuento de lunes a jueves)



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER
Lodge

MENÚ INFANTIL *(Español)*

Hasta menores de 12 años

Entrada

Empanada

Jamón y queso // Carne

Principal

Milanesa de ternera/pollo

Papas fritas o ensalada

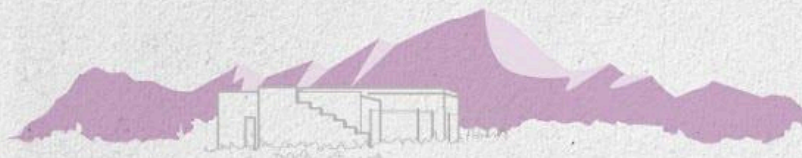
Spaghetti (Salsa rosa - fileto - crema)

Postre

Helado Artesanal (consultar sabores)

Bebidas sin alcohol incluida

Valor \$25.300



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

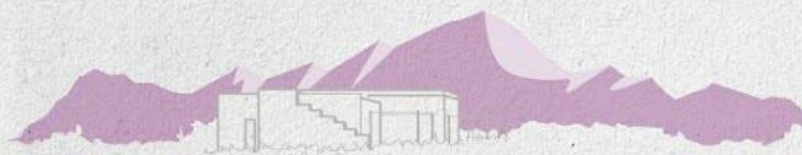
CARTA DO AUTOR *(Portugues)*

Entradas

Mortadela grelhada, avelãs, emulsão de feijão branco estofado, nozes caramelizadas e mostarda	\$17.900
Moela de vitela com creme de cenoura e purê de tangerina	\$19.800
Bife de couve-flor, hummus, praliné de gergelim, ervas aromáticas e avelãs tostadas	\$18.400

Principais

Malfatis de beterraba, creme de espinafre, ricota caseira grelhado e tangerina.	\$28.800
Stinco de cordeiro na brasa, aligot, ragout de cogumelos em seu próprio molho de cocção.	\$35.700
Risoto de quinoa, abóbora e sementes de girassol, berinjela assado com emulsão de pimentao e cebola crispy	\$25.400



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

Sobremesas

Cheesecake de mascarpone com banho de laranja, iogurte natural, creme de abóbora -cabotiá e cardamomo, praliné de girassol e sorvete de tangerina e hortelã. \$10.500

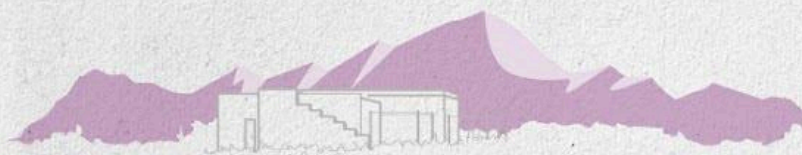
Crème brûlée de abóbora e cardamomo, sorvete de abóbora em calda e sementes caramelizadas \$10.600

Cremoso de chocolate e azeite de oliva, creme inglês de açafrão, crumble de chocolate e sal, sorvete de abóbora e chocolate, caramelo de azeitona preta \$10.600

Valores Novembro e Dezembro 2024

Menu de 3 pratos com Harmonização Casa Boher	\$63.800
Menu de 3 pratos com Harmonização Gran Reserva	\$90.100
Menu de 3 pratos com Harmonização Rosell Boher	\$100.100
Menu de 3 pratos sem bebidas	\$53.500

O menu com harmonização inclui serviço de água e café.



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

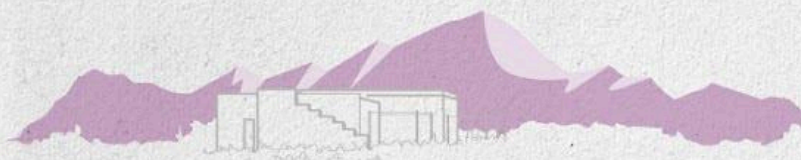
CARTA DE FOGOS *(Portugues)*

Entradas

Duo de empanadas (cabrito cortada na faca e queijo com cebola caramelizada) ao forno de barro com molho crioulo	\$ 11.000
Provoleta de cabra com pesto de tomate seco	\$18.500
Berinjela no forno de barro, stracciatella, avelãs, cítricos e ervas aromáticos	\$16.500

Principais

Ojo de bife, batatinhas andinas, vegetais baby e chimichurri especiado	\$38.500
Fraldinha, abobrinha com crosta de ervas, emulsão de levedura tostada e gremolata	\$36.200
Truta com escalivada na brasa, funchos baby glaceados e molho paloise	\$36.500
Capeletti de batata-doce e toffee com molho de alho-poró assado	\$30.500



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

Sobremesas

Panqueca recheada com doce de leite de cabra e sorvete de baileys \$10.500

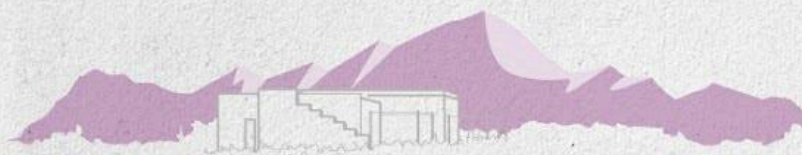
Marquise de chocolate defumado, compota de frutas vermelhas e seu sorvete \$10.600

Texturas de maca verde, pedras de canela e honeycomb \$10.600

Valores Novembro e Dezembro 2024

Menu de 3 pratos com Harmonização Casa Boher	\$63.800
Menu de 3 pratos com Harmonização Gran Reserva	\$90.100
Menu de 3 pratos com Harmonização Rosell Boher	\$100.100
Menu de 3 pratos sem bebidas	\$53.500

O menu com harmonização inclui serviço de água e café.



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER
Lodge

MENU INFANTIL (*Portugues*)

Até crianças menores de 12 anos

Entrada

Empanada
Presunto e queijo // Carne

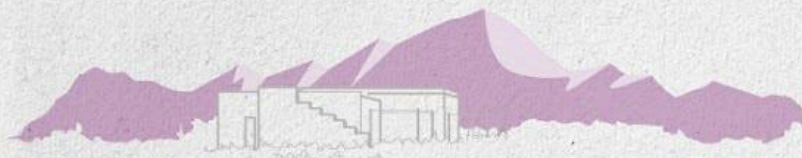
Principal

Carne/frango à milanesa
Batata frita ou salada
Espaguete (molho rosa - filé - creme)

Sobremesa

Sorvete Artesanal (consultar sabores)

Bebidas não alcoólicas incluídas
Valor \$ 25.300



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER
Lodge

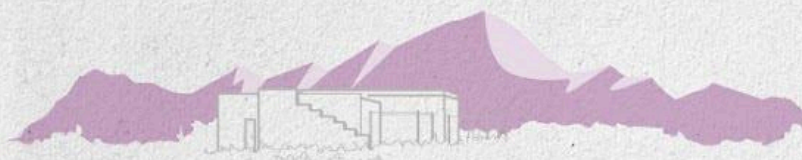
AUTHOR'S MENU(English)

Starters

Grilled mortadella, hazelnuts, stewed bean emulsion, caramelized walnuts and mustard	\$17.900
Beef sweetbreads with creamy carrot and tangerine puree	\$19.800
Cauliflower steak, hummus, sesame praline, aromatic herbs and toasted hazelnuts	\$18.400

Main courses

Beet malfatis, cream of spinach, grilled homemade ricotta and tangerine	\$28.800
Braised lamb shank, aligot, mushroom ragout and gravy juice.	\$35.700
Quinoa, pumpkin and sunflower seed risotto, roasted eggplant with pepper emulsion and crispy onion	\$25.400



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

Desserts

Orange-coated mascarpone cheesecake, natural yogurt, pumpkin and cardamom cream, sunflower praline, beetroot tuile, and tangarine, and mint sorbet. \$10.500

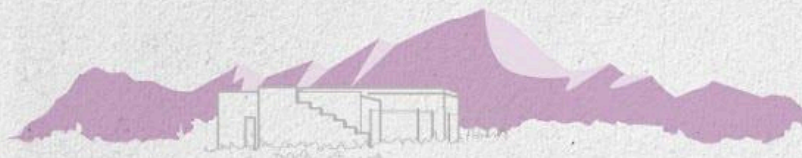
Pumpkin and cardamom crème brûlée, pumpkin in syrup ice cream and caramelized seeds. \$10.600

Creamy chocolate and olive, English saffron, chocolate and salt crumble, beetroot and chocolate ice cream, black olive caramel \$10.600

Values November and December 2024

Three course menu with Casa Boher pairing	\$63.800
Three course menu with Gran Reserva pairing	\$90.100
Three Course menu with Rosell Boher pairing	\$100.100
Three course menu without drinks	\$53.500

The menus with pairing include water and coffee service.



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER
Lodge

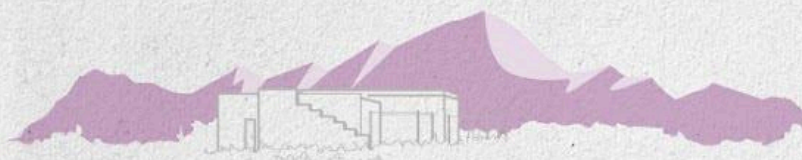
FUEGOS MENU(English)

Starters

Duo of empanadas (chopped goat, cheese and candied onion) baked in a clay oven with Creole sauce.	\$11.000
Goat provoleta with sun-dried tomato pesto.	\$18.500
Clay oven-baked eggplant, straciatella, hazelnuts, citrus and aromatic herbs..	\$16.500

Main courses

Ribe eye, Andean small potatoes, baby vegetables and spiced chimichurri.	\$38.500
Skirt steak, zucchini with herb crust, toasted yeast emulsion and gremolata.	\$36.200
Trout with escalibada baked on embers, glazed baby fennels and paloise sauce.	\$36.500
Sweet potato and toffee cappelletti with roasted leek sauce.	\$30.500



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER *Lodge*

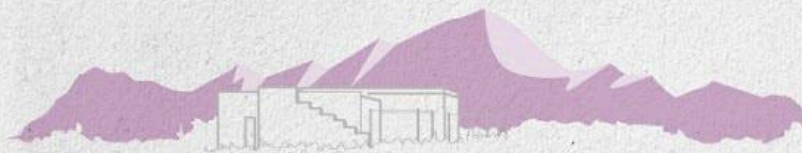
Desserts

Pancake filled with goat's dulce de leche with Baileys ice cream.	\$10.500
Smoked chocolate marquise, red fruit compote and its ice cream	\$10.600
Green apple textures, cinnamon rocks and honeycomb	\$10.600

Values November and December 2024

Three course menu with Casa Boher pairing	\$63.800
Three course menu with Gran Reserva pairing	\$90.100
Three Course menu with Rosell Boher pairing	\$100.100
Three course menu without drinks	\$53.500

The menus with pairing include water and coffee service.



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com



ROSELL BOHER
Lodge

KID'S MENU (English)

Up to children under 12 years old

Starter

Empanada
Ham and cheese // Meat

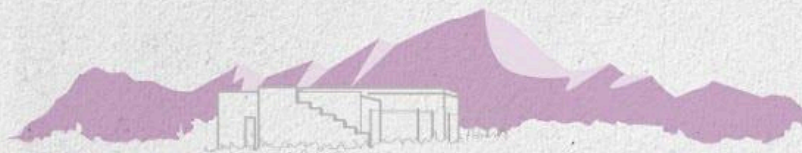
Main course

Beef/chicken Milanese
French fries or salad
Spaghetti (Pink sauce - filet - cream)

Dessert

Artisanal ice cream (check flavors)

Non-alcoholic drinks included
Value \$25.300



Alto Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.

Exclusivo con reserva: + 54 9 261 339 9989 · reservas@rosellboherlodge.com · www.rosellboherlodge.com