

SEPTIMA

— WINES —

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



2023
Travelers'
Choice



ESPACIO CULINARIO

MESA DEL SOMMELIER

THE SOMMELIER'S TABLE

MESA DO SOMMELIER



MESA DEL SOMMELIER

EMBÁRQUESE EN UN VIAJE CULINARIO POR NUESTRA HISTORIA E IDENTIDAD, A TRAVÉS DE UNA SELECCIÓN ESPECIAL DE NUESTRO HEAD SOMMELIER.

LA MESA DEL SOMMELIER ES LA PROPUESTA DE ALTA GAMA DEL ESPACIO CULINARIO SEPTIMA. UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DEDICADA, DONDE PODRÁN DESCUBRIR LA EXPRESIÓN DE NUESTROS VINOS MÁS ESPECIALES A TRAVÉS DE UNA EXPERIENCIA SENSORIAL.

A TRAVÉS DE CADA COPA DESCUBRIRÁN LA IDENTIDAD DE NUESTROS VINOS, CONOCER SOBRE NUESTRA PRESTIGIOSA HISTORIA MUNDIAL, JUNTO CON LA HERENCIA EUROPEA DEL SABER HACER.

PROPUESTA IDEAL PARA UNA OCASIÓN ESPECIAL O UNA REUNIÓN DE NEGOCIOS.

LOS CHEFS
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET
LES DAN LA BIENVENIDA.

*LES CHEFS DE CUISINE
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE*

*BEM-VINDA DOS CHEFES
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET.*

MESA DEL SOMMELIER

PRIMER TIEMPO

CONFIADA SERIE 5 VIOGNIER EN VERDE.

maridaje: Taco de trucha.

Polvo de berenjenas - Trucha macerada - Jengibre -
Huevas de Trucha - Palta - Habas.

SEGUNDO TIEMPO

**SEPTIMA TIERRA MALBEC LOS CHACAYES 2023.
VIÑA POMAL RESERVA 2012. D.O.C.a RIOJA.**

maridaje: Terrina de Tomates.

Tomates Mendocinos - Diferentes texturas - Queso Camembert - Albahaca.
Pan de Nuez + Aceite de Oliva Blend.

TERCER TIEMPO

**SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA
CABERNET FRANC 2020.**

maridaje: Jabalí.

Jabalí - Puré de Garbanzos - Manzana en pickles - Chutney de Manzanas.
Foccaccia.

C U A R T O T I E M P O

SEPTIMA GRAN MALBEC 2019.
-VINO ÍCONO-

C A R N E S R O J A S D E P A S T U R A S A R G E N T I N A S

Cortes fríos.

Carpaccio de Lomo - Ceja Ahumada.

Cortes asados en el momento.

Punta de Pierna - Ojo de Bife.

ensaladas - papas - dips.

Trenza brioche individual.

P E S C A F R E S C A D E L M A R A T L Á N T I C O S U R

Cortes fríos.

Gravlax de Merluza negra - Ceviche de vieyras.

Corte asado en el momento.

Atún Rojo.

Zanahorias - Tuil de Sesamo - Perejil - Cilantro.

Trenza brioche individual.

O R G U L L O S A M E N T E V E G A N O

Tofu de Garbanzos - Papa rota - Brocoli - Coliflor - Portobello,

Pimientos - Zanahoria - Frutillas - Plátanos.

Trenza brioche individual.

PRE POSTRE

Espuma de menta y jengibre.

QUINTO TIEMPO

**CODORNIU ARS COLLECTA
GRAND ROSÉ 2019. D.O. CAVA.**

maridaje: Cheesecake de chocolate blanco.

Cheese cake de Chocolate Blanco - Crumble de Pimienta Verde
Tuil de Frutilla - Helado - Coulis de Frutillas.





BODEGA SEPTIMA ES MIEMBRO DEL PROGRAMA INTERNACIONAL WINE IN MODERATION.
DECIDIMOS CUIDAR A NUESTROS VISITANTES, FOMENTANDO EL CONSUMO RESPONSABLE DE TODOS
NUESTROS PRODUCTOS. LA DIFUSIÓN, SUMINISTRO Y VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SE ENCUENTRA
PROHIBIDA PARA MENORES DE 18 AÑOS, NIÑOS Y MUJERES EMBARAZADAS.
RECUERDEN QUE EL VINO, SE DISFRUTA CON MODERACIÓN:

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

CODORNIU ARGENTINA S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN
Y PERMANENCIA EN CASO DE INFRINGIR ESTA POLÍTICA.

*SEPTIMA WINERY IS A MEMBER OF WINE IN MODERATION PROGRAM. WE DECIDED CARE OUR VISITORS.
DRINK IN MODERATION. PROHIBITED TO SELL OR SERVE ALCOHOL BEVERAGES TO MINORS UNDER THE AGE
OF 18 YEARS AND PREGNANT WOMEN. SEPTIMA WINERY AGREES WITH WINE IN MODERATION CAMPAIGN:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVES THE RIGHT OF ADMISSION & PERMANENCE
IN CASE OF NO COMPLIMENT OF THAT POLICY.*

*NA VINÍCOLA SÉPTIMA É PROIBIDA A VENDA E O FORNECIMENTO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18
ANOS. ADEGAMOS AO CONSUMO RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*A CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVA O DIREITO DE ADMISSÃO E PERMANÊNCIA
EM CASO DE VIOLAÇÃO DESTAS POLÍTICAS.*



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



CHOOSE | SHARE | CARE



Una vez finalizada la experiencia, podrán adquirir los vinos del menú y el merchandising oficial en el lobby del restaurant ó en el Visitor Center, en la planta baja de la Bodega.

After the experience you can buy our wines and official merchandising in the lobby of the restaurant or the Visitor Center in the principal entrance.

Terminada a experiência, poderão adquirir os vinhos do cardápio e o merchandising oficial na loja do restaurante ou no Centro de Visitantes, no rés-do-chão da vinícola.

En nuestro perfiles podrán calificar y compartir su experiencia.
We invite you to release your experience at our profiles.
Em nossos perfis você pode avaliar e compartilhar sua experiência.



¡MUCHAS GRACIAS POR VISITARNOS!

¡THANK YOU FOR VISITING US!

MUITO OBRIGADO POR NOS VISITAR!