



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.



Entrantes

Dúo Empanadas (Carne y Quinoa con queso de cabra)	\$6000
Porción Lengua a la vinagreta o matambre arrollado	\$8500
Sopa de Estación con focaccia de masa madre	\$17200

Ensaladas

Ensalada del Chef (Mix de verdes con queso de cabra, semillas y frutas de estación)	\$17200
Tabule de quinoa con legumbres	\$20100

Especialidades de Nuestra Cocina

Ojo de Bife en reducción de Malbec con papas doradas y vegetales salteados y chutney de manzana	\$35500
Provoleta con cebollas caramelizadas, tomates secos y alcaparras	\$17800
Soufflé de quesos y vegetales con fonduta de tomates	\$25000
Porchetta de nuestra granja al romero y ajo con papas rotas y ensalada fresca	\$28100
Pastelito Salteño relleno con morrones, cebollas y queso de cabra	\$20100
Estofado de Cordero o carne de res de Colomé (según disponibilidad) en cocción vino malbec acompañado por vegetales	\$24500
Pamplona de ave rellena con vegetales y puré de legumbres	\$22200

Los precios incluyen IVA

No se cobra servicio de Mesa y las propinas no están incluidas

Servicio de Cocina: 12.00 a 14.30 Hs.

RED WIFI STLK VISITAS: Tannat 2018



Postres

Helados (2 bochas a elección consultar sabores disponibles)	\$13300
Quesillo con miel de caña con cayote	\$11100
Arrollado de almendras y naranjas con helado de chocolate	\$15600
Anchi (postre regional, compota dulce de maíz con jugo de limón y duraznos deshidratados)	\$8900

Cafetería & Bebidas

Nespresso Chico	\$6000
Nespresso Doble	\$7000
Te de Cedrón de Colome y Te surtidos	\$4100
Agua Mineral	\$2900
Gaseosas (Coca Cola, Sprite, Coca Light o Zero)	\$4100
Cerveza Artesanal (Productores de Cachi y Salta)	\$5000

Vinos por Copa

● Colome Malbec Autentico	\$8600
● Colomé Malbec Estate y Colome Torrontes	\$6800
● Lote especial varietal Bonarda	\$8800
● Lotes Especiales Varietales:	\$7600
● Syrah	
● Brava	



Vinos por botella

	Vinoteca	Bodega
Viñedos Colomé de 2300 msnm		
Colomé 1831 Malbec 2019 100% Malbec viñedos antiguos de Colomé 18 meses de barrica 1ª y 2ª uso / 2300 msnm	\$ 58700	\$ 49900
Colomé 1831 Cabernet Sauvignon 2019 100% Cabernet Sauvignon viñedos antiguos de Colomé 12 meses de barrica 1ª y 2ª uso / 2300 msnm	\$ 58700	\$ 49900
Colome El Camino Tannat 2023 100% Tannat / 12 meses en barricas de Roble Francés de 500 l	\$ 34900	\$29700
Colomé Auténtico Malbec 2022 100% Malbec Single Vineyard Santa Jacoba, sin roble / 2300 msnm	\$25200	\$21500
Colomé Estate Malbec 2022 Corte de Malbec de Cuatro Alturas / 1700, 2300, 2600 & 3111 msnm 15 meses en barricas de Roble Francés, 6 meses en botella	\$ 19500	\$16600
Colomé Torrontés Estate 2024 100% torrontés/ 1700- 2300 msnm	\$ 19500	\$ 16600
Viñedo El Arenal de 2.600 msnm		
El Arenal Malbec Single Vineyard 21-22 100 % Malbec, viñedos de El Arenal, Payogasta 2600 msnm 12 meses en barricas de Roble Francés de 500 y 255 litros de 1º a 4º uso.	\$ 34900	\$ 29700



Viñedos Altura Máxima de 3.100 msnm

Colomé Malbec Altura Máxima 2019

\$ 136200

\$ 115800

100 % Malbec, viñedos de Payogasta 3111 msnm
24 meses en barricas de Roble Francés de 3° y 4° uso.

Colome Pinot Noir Altura Maxima 2021

\$ 82800

\$ 70400

100 % Pinot Noir de Altura Máxima a 3111 msnm
12 meses en barricas de Roble Francés

Colome Altura Maxima Sauvignon Blanc 2021

\$ 82800

\$ 70400

100 % Sauvignon Blanc, viñedos de Payogasta
8 meses sobre borras finas, 75% en tanque y 25% en
barricas de roble francés

Lotes Especiales Varietales

La Brava 2023 Cafayate 1700 msnm

\$ 21800

\$16600

100 % Malbec / 12 meses en barrica de Roble

Bonarda 2023 Colomé 2300 msnm

\$ 21800

\$16600

100% Bonarda / 10 meses en barricas de Roble

Syrah 2022 Colomé 2300 msnm

\$21800

\$16600

100% Syrah / 10 meses en barricas de Roble

Misterioso 2023 Colomé 2300 msnm (blanco)

\$ 21800

\$ 16600

100 % Vides de viñedos antiguos

Criolla 2024 Colome 2300 msnm

\$ 29000

\$ 24700

100% Criolla de viñedos antiguos
4 meses en barricas de Roble Francés (neutras)



Familia Delmotte - vinos de autor

	\$ 18700	\$ 15900
Malbec Natural 2023		
100% Malbec orgánico; sin filtrar y libre de sulfitos, 10 meses en huevos de concreto y 6 meses en botella. Altos Valles Calchaquies - Salta 2700 msnm		
	\$ 28400	\$ 24200
Malbec Clásico 2020		
100% Malbec. 12 meses en barricas de roble Francés y 6 meses en botella. Altos Valles Calchaquies - Salta 2700 msnm		
	\$ 24400	\$ 20800
Assemblage Blanco		
Sauvignon Blanc - Marsanne		
	\$ 24400	\$ 20800
Assemblage Tinto		
GSM (Grenache, Syrah y Mourvedre)		



Premios y puntajes 2022 | Wines Scores

Colomé Altura Máxima Malbec 2016

97 pts Tim Atkin

95 pts Vinous

Colomé Altura Máxima Malbec 2017

97 pts Tim Atkin

94 pts Vinous

El Arenal Single Vineyard 2019

94 pts Tim Atkin

Colomé LE Pinot Noir 2019

95pts Tim Atkin

Colomé LE Sauvignon Blanc 2020

94 pts Tim Atkin

Colomé 1831 Malbec 2017

95pts Tim Atkin

90 pts James Suckling

Colomé 1831 Malbec 2018

95pts Tim Atkin

Colomé Auténtico Malbec 2019

95pts (Gold) Decanter 95pts Tim Atkin

93 pts Vinous

92 pts James Suckling

Colomé Auténtico Malbec 2020

92 pts Tim Atkin

Colomé Estate Malbec 2018

94 pts Tim Atkin

93 pts James Suckling 92 pts Vinous

Colomé Estate Malbec 2019

96 pts Tim Atkin

Colomé Torrontés 2020

91 pts James Suckling

91 pts Tim Atkin

Colomé LE Tannat 2018

98pts (Platinum) Best in Show Decanter

JAMESSUCKLING.COM 

Decanter
WINE AWARDS

vinous

Tim
Atkin 