

DOMAINE  
**BOUSQUET.**  
*Naturally Organic Wines™*



## MENÚ

*Sabores de verano*  
**5 pasos Gaia**

---

### PRIMER PASO

Tomates de la huerta + albahaca + maíz blanco

**Maridaje:** Bousquet Reserve Orgánico

### SEGUNDO PASO

Berenjena quemada + yogur cítrico + hinojo de la huerta + almendras caramelizadas

**Maridaje:** Virgen Orgánico

### TERCER PASO

Cordero + texturas de maíz amarillo + ciruela

**Maridaje:** Gaia Orgánico

### CUARTO PASO

Filet de ternera + criolla + crema de arvejas + pincho de verduras de la huerta

**Maridaje:** Gaia Orgánico

### QUINTO PASO

Panna cotta + húmedo de chocolate + almendras + helado de vino

**Maridaje:** Domaine Bousquet Brut Charmat Orgánico



¡Conocé más de nuestra experiencia Gaia!



El precio del menú incluye 1 copa de vino por paso + 1 refill, 1 café Nespresso y la vista a las 12h o 16h (sujeto a disponibilidad). Todos los cambios en el menú tienen costo adicional.

DOMAINE  
**BOUSQUET.**  
*Naturally Organic Wines™*



## MENÚ

*Sabores de verano*  
**5 pasos Ameri**

---

### PRIMER PASO

Tomates de la huerta + albahaca + maíz blanco

**Maridaje:** Gaia Orgánico

### SEGUNDO PASO

Berenjena quemada + yogur cítrico + hinojo de la huerta + almendras caramelizadas

**Maridaje:** Gran Bousquet Orgánico

### TERCER PASO

Cordero + texturas de maíz amarillo + ciruela

**Maridaje:** Ameri Orgánico

### CUARTO PASO

Filet de ternera + criolla + crema de arvejas + pincho de verduras de la huerta

**Maridaje:** Ameri Orgánico

### QUINTO PASO

Panna cotta + húmedo de chocolate + almendras + helado de vino

**Maridaje:** Domaine Bousquet Brut Tradicional Orgánico



¡Conocé más de nuestra experiencia Gaia!



El precio del menú incluye 1 copa de vino por paso + 1 refill, 1 café Nespresso y la vista a las 12h o 16h (sujeto a disponibilidad). Todos los cambios en el menú tienen costo adicional.