



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

# experiencia savia

PRIMER TIEMPO | RECEPCIÓN

---

*Espumoso Casarena*



DONDE  
EL TIEMPO  
*se detiene*




SEGUNDO TIEMPO




---



**Snacks Capricho de la chef**

TERCER TIEMPO | PRINCIPAL A ELECCIÓN

---



**Arroz meloso de hongos, emulsión verde y limón curado, labneh y hierbas**     
*Casarena Lauren Single Vineyard Petit Verdot 2021*

**Bife de chorizo madurado en Shio Koji, mil hojas de papa y alga, hojas baby y demi-glacé**     
*Casarena Owen Single Vineyard Cabernet Sauvignon 2021*

**Pesca del día, bearnesa de cucurbitácea, cebollas glaseadas y apio fresco**    
*Casarena Owen Single Vineyard Chardonnay 2022*


CUARTO TIEMPO | POSTRE A ELECCIÓN

---

**Creme brûlée de boniato y crema ácida**    
*Casarena Armonía de tintas 2024*

**Vauquita casera, helado de leche, garrapiñada de maní y dulce de leche**   
*Casarena Naoki Single Vineyard Malbec 2021*

**Churro especiado y helado de sambayón con nueces caramelizadas**  
*Casarena Owen Single Vineyard Chardonnay 2022*

**Compacto de chocolate y maní, crema con azúcar mascabo y toffee salada**  
OPCIÓN VEGANA Hojaldre vegano, ganache de chocolate y fruta de estación   
*Casarena Jamilla Single Vineyard Malbec 2021*

QUINTO TIEMPO | CAFÉ & PETIT FOURS

---



SIN LACTOSA



SIN FRUTOS SECOS



SIN TACC



VEGANO



VEGETARIANO