



menú parrillero

ENTRADA

·Hummus de remolachas dulces – garbanzos crocantes – especias dulces – focaccia .

PRIMER PASO

·Empanadas criollas de carne criolla de temporada

Maridamos con **Llama Rosa de Malbec**

SEGUNDO PASO

·Provoleta apanada en hojuelas de papa , salsa romesco y tomatitos de verano con oliva de la finca

Maridamos con **Llama Malbec**

TERCER PASO

Embutidos de cerdo a la parrilla

Maridamos con **Argentota Malbec**

CUARTO PASO

–Cerdo con hierbas y limón.

·Cortes de ternera : lomo , picaña , punta de espalda a las brasas

·Ensalada fresca de verdes tomatitos ,
salsa criolla y bastones de papas fritas

Maridamos con **Swinto Malbec**

QUINTO PASO

·Texturas de dulce de leche , praliné de frutos secos , merengue y caramelo
·Semi frio de chocolate , tierra de chocolate y frutos secos , naranjas confitadas.
·Fruta de estación caramelizada a la plancha y crema especiada

Maridamos con **Antracita Malbec**

VALORES

Con maridaje de vinos

\$104.000

Sin maridaje de vinos

\$76.000



menú a la carta

ENTRADAS (para compartir)

Hummus de remolachas dulces – garbanzos crocantes –
especias dulces – focacchia

\$13.000

Provoleta apanada en hojuelas de papa , salsa romesco y
tomatitos de verano con oliva de la finca

\$25.000

Empanadas criollas de carne de temporada

\$11.000

Pasatelitos de queso parrillero y cebollas caramelizadas

\$11.000

DE LOS FUEGOS Y DE LA HUERTA

Cerdo con hierbas y limón.

Cortes de ternera : lomo , picaña , entraña a las brasas

Ensalada fresca de verdes tomatitos salsa criolla y bastones
de papas fritas

\$43.500

POSTRES

Texturas de dulce de leche , praliné de frutos secos ,
merengue y caramelo

\$12.000

Semi frio de chocolate amargo peras en almibar
especiado y crema fresca

\$12.000

Degustación de quesos y dulces artesanales

\$12.000



menú 3 pasos

RECEPCION

Hummus de remolachas dulces – garbanzos crocantes
– especias dulces – focaccia

ENTRADA

· Provoleta apanada en hojuelas de papa , salsa romesco
y tomatitos de verano con oliva de la finca

LLAMA ROSA MALBEC

PRINCIPAL

· Bife de chorizo grillado , papines andinos en
oliva, crema de cucurbitaceas ,pickles de
raíces de temporada chimichurri de hierbas
de montaña .

· Gnochis de zapallo asado a la plancha con
manteca nogada , con crema de tomillo y
almendras tostadas , praliné de semillas de
zapallo y queso estacionado

LLAMA MALBEC- 6 MESES EN ROBLE FRANCÉS

POSTRE

Texturas de dulce de leche , praliné de frutos secos ,
merengue y caramelo

PAYADOR MALBEC- 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS

MENU DE 3 PASOS
CON MARIDAJE DE
VINOS

\$64.000

MENU DE 3 PASOS
CON SIN MARIDAJE
DE VINOS

\$46.000

BELASCO DE BAQUEDANO



menú kids

·Ñoquis de zapallo y papa ,crema y queso estacionado

\$11.700

·Lomo de ternera con papas y ensalada.

\$14.800

Bebidas

Agua sin gas

\$1.600

Agua con gas

\$1.600

Coca cola

\$2.000

Sprite

\$2.000

Café

\$2.000



Vinos



	<u>BOTELLA</u>	<u>COPA</u>
BRUT NATURE	\$21.000	\$3.500
LLAMA ROSA MALBEC	\$17.000	\$3.500
SUAVIGNON BLANC	\$17.000	\$3.500
TORRONTES	\$17.000	\$3.500
LLAMA MALBEC	\$17.000	\$3.500
ARGUMENTOTA MALBEC	\$23.000	\$4.200
PAYADOR MALBEC	\$23.000	\$4.200
SWINTO MALBEC	\$32.000	\$5.500
ANTRACITA	\$47.000	\$5.500

