





Menú Belasco

PRIMER PASO

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

Maridamos con **Llama Rosa de Malbec**

SEGUNDO PASO

·Ensalada fresca de rucula silvestre , espárragos en conserva , jamon serrano y escamas de queso estacionado ,aderezo de oliva ,miel y aceto

Maridamos con **Llama Malbec**

TERCER PASO

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

Maridamos con **Arguentota Malbec**

CUARTO PASO (elegir opción)

·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 , maíz dulce , praliné de semillas de zapallo y queso estacionado

.. Pesca blanca a la plancha con mantequilla blanca a la provenzal, colchón de papas a la crema ,guisantes y chips de vegetales

Maridamos con **Swinto Malbec**

QUINTO PASO (elegir opción)

·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

\$94.500

Sin maridaje de vinos

\$67.000



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**



Menú a la carta

RECEPCION

Hummus de remolachas dulces – garbanzos crocantes – especias dulces – focaccia
\$13.000

ENTRADAS

Empanadas criollas de carne criolla de temporada
\$11.000

· Pastelitos de queso parrillero y cebollas caramelizadas
\$11.000

· Salchichas parrilleras con pure cremoso de papas, huevo estrellado y emulsion de pimientos al rescoldo
\$22.000

· Provoleta apanada en hojuelas de papa, salsa romesco y tomatitos de verano con oliva de la finca
\$25.000

· Ensalada fresca de rucula silvestre, espárragos en conserva, jamon serrano y escamas de queso estacionado, aderezo de oliva, miel y aceto
\$23.500

PRINCIPALES

· Bife de chorizo grillado, papines andinos en oliva, crema de cucurbitáceas, pickles de raíces de temporada, chimichurri de hierbas de montaña.
\$43.000

· 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
\$32.000

· Pesca blanca a la plancha con mantequilla blanca a la provenzal, colchón de papas a la crema, guisantes y chips de vegetales
\$28.000

· Pork belly ahumado al hierro, salteado de batatitas hinojo y zuchinni al curry, aceto y miel
\$43.000

POSTRES

· Texturas de dulce de leche, praliné, merengue y caramelo
\$12.000

· Semi frio de chocolate, tierra de chocolate y frutos secos, naranjas confitadas.
\$12.000

· Fruta de estación caramelizada a la plancha y crema espaciada
\$12.000





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

