



Menú Otoño

[MENU DE 3 TIEMPOS - PLATOS A ELECCIÓN]

VERMÚ DE LA CASA O COPA CHARDONNAY DE BIENVENIDA

ENTRADA

Empanadas mendocinas y Llajua

Lincoln a la plancha, tomatines, castañas de cajú y ají molido

PLATO PRINCIPAL

Ojo de bife con chimichurri, papa Anna, tomatines, zanahoria, cebolla roja

Berenjena y avellanas; tortita de zapallo, queso de cabra untar, berros y menta

POSTRE

Pionono de dulce de leche, frutos rojos, crema de mascarpone y menta fresca

Ananá a la parrilla, mascarpone y ganache de chocolate

MARIDAJE DESCUBRIENDO KAIKEN

🍷 Ultra Malbec ó Ultra Cabernet Sauvignon

🍷 Disobedience by Francis Mallman

🍷 Espumante ó Ultra Pinot Noir

* Agua y café

* Precio por persona: \$ 138.847

MARIDAJE SOBREVOLANDO LOS ANDES

🍷 Frankly Cabernet Franc

🍷 Mai Malbec

🍷 Espumante Rosé

* Agua y café

* Precio por persona: \$ 176.256



Equivale a una copa de cada uno de los vinos mencionados.

RAMOS GENERALES

• por Francis Mallmann •

* Los precios pueden sufrir modificaciones conforme a la disponibilidad de materia prima o situación económica del país.