



# BELASCO DE BAQUEDANO

BODEGA & VIÑEDOS





# 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 **\$64.000**  
VINOS

MENU DE 3 PASOS  
CON SIN MARIDAJE **\$46.000**  
DE VINOS

# 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
ARGUENTOTA MALBEC	\$23.000	\$4.200
PAYADOR MALBEC	\$23.000	\$4.200
SWINTO MALBEC	\$32.000	\$5.500
ANTRACITA	\$47.000	\$5.500

