

Bodega Tierras Altas

Menú Almuerzo

LOS VALORES PUEDEN VARIAR SIN PREVIO AVISO

PROHIBIDA LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS

MENDOZA,
ARGENTINA.



APPETIZZER

Panes artesanales con mermelada de estación, cremoso de queso de cabra, cherry confitados, aceite de oliva con albahaca y polvo de aceitunas negras.

ENTRADA [ELEGIR UNA OPCIÓN]

PATE DE TRUCHA MENDOCINA

Quenelle de trucha sobre medio aro quebrado, culis de beterraba y espinaca, acompañado de kinotos en almíbar de especias con fresco sorbet de cítrico picante.

DELICIA DE SETAS

Canasta crocante de hongos salteados, olivas, nuez y queso parmesano sobre mix de verdes con limoneta de cítricos.

LANGOSTINO CROCANTE

Con culís de zanahoria y naranja acompañado de rúcula y frutos rojos.

*EL VALOR INCLUYE MARIDAJE CON
NUESTROS VINOS EN TODOS LOS PASOS

MENDOZA,
ARGENTINA.



PRINCIPALES [ELEGIR UNA OPCIÓN]

LOMO ENVUELTO

Relleno de panceta ahumada acompañado de zanahorias glaseadas y papas perla sobre emulsión de rúcula, naranja y pasas.

DORADO EN SALSA DE MANGO

Con ensalada verde, gajos a vivo, almendras tostadas y quínoa.

BOWL DE HUMMUS DE REMOLACHA

Con kale frito, burgol y vegetales de estación.

PRE POSTRE

Granita de frutos rojos con chocolate blanco.

POSTRES

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

TARTA DE RICOTA

Con fruto macerado en chocolate blanco y negro con salsa de frutos rojos.

PANACOTTA

De dos chocolates con almíbar de frutos rojos.

MOUSSE DE DURAZNO

Con granita de melón.

\$84000

*EL VALOR INCLUYE MARIDAJE CON
NUESTROS VINOS EN TODOS LOS PASOS

MENDOZA,
ARGENTINA.



APPETIZER

*Panes artesanales con mermelada
de estación y queso especiado.*

ENTRADA

EMPANADA MENDOCINA

De carne cortada a cuchillo o de humita.

PRINCIPALES [ELEGIR UNA OPCIÓN]

TERNERA BRASEADA

En horno de barro con papines en manteca de romero.

RAVIOLÓN

*De calabaza y nuez en crema de jengibre
y menta con queso azul macerado.*

POSTRE DEL DÍA

FLAN DE COCO

Con esfera de chocolate sobre chantilly de limón.

\$59000

*EL VALOR INCLUYE MARIDAJE CON
NUESTROS VINOS EN TODOS LOS PASOS

Menú Contrabando / 3 Pasos