



# NIETO SENETINER

DESDE 1888

## MENÚ A LA CARTA

### ENTRADAS

\$32.000

Arroz chaufa, conejo en ají panca 🍷

Berenjenas asadas, yogur labneh, mousse de queso cabra 🍷 🍷

Ensalada mix de verdes, frutas de pepitas, queso azul 🍷 🍷

Buñuelos de espinaca 🍷

### PRINCIPALES

\$48.000

Trucha con hummus de pimientos asados 🍷

Ojo de bife, milhojas de papa, paté de hongos 🍷

Canelones de zanahoria y cebolla, salsa bagnaquada

Paleta de cordero con goshu\* 🍷

(\*costo adicional \$22.000)

### POSTRES

\$26.000

Bolita de fraile con membrillo

Mil hojas de manzana y pera 🍷

Alfajor filo de chocolate y pimienta

Pistacho pie

### COPA DE VINO

Patrimonial - Semillón \$5.000

Patrimonial - Malbec D.O.C \$5.000

Don Nicanor - Chardonnay \$7.000

Don Nicanor - Barrel Select Malbec \$7.000

Cadus - Chardonnay \$10.000

Cadus - Cabernet Sauvignon \$10.000

SERVICIO DE TÉ/CAFÉ - \$3.300

SERVICIO DE DESCORCHE - \$10.000

## MENÚ DE PASOS - CON MARIDAJE

**MENÚ DE DOS PASOS — \$90.000**

(entrada + principal, o principal + postre)

**MENÚ DE TRES PASOS — \$110.000**

(entrada + principal+ postre)

Acompañado por: Líneas Patrimonial, Don Nicanor y Cadus.

Esta experiencia incluye dos copas de vino por paso, servicio de agua, café/té

Adicional maridaje Cadus \$15.000

**MENÚ INFANTIL** (hasta 12 años) — \$38.000

Incluye: principal\* + postre\* + 2 bebidas gaseosas sin alcohol.

\*consultar opciones