



MENÚ FINCA

Allí donde la montaña guarda secretos y el viento susurra entre las hileras de vid, nace una experiencia que despierta los sentidos.

*Cada plato revela un momento, cada copa honra el alma de nuestra **Finca**.*

PASO 1

BIENVENIDA

DE NUESTRA HUERTA AROMÁTICA...

*Paté de berenjenas al rescoldo + Infusión de pimientos dulces + liláceas en
conservas + aromáticas y Focaccia del día*



PASO 2
ENTRADA

Dúo de empanadas | Tradicional de ternera | De queso y cebollas caramelizadas



PASO 3

PRINCIPALES

ELEGIR UNA OPCIÓN

Malfattis de remolachas dulces + crema de ricota cítrica + pesto de albahaca fresca + pistachos tostados + brotes de la huerta.

Ternera grillada + papas de montaña, zanahorias, cebollas y cabutia en manteca nogada + salsa criolla de temporada



PASO 4

POSTRE

*Semifrío de dulce de leche en su salsa +
praliné de almendras + reducción de cosecha
tardía.*



VALOR POR PERSONA

| MARIDAJE FINCA |

Aquí, donde el vino habla...

ARS 47.000

| MARIDAJE FINCA LA ANITA |

...Los sabores cuentan historias...

ARS 69.000

| MARIDAJE ÍCONOS |

...Y el terroir se expresa en cada copa.

ARS 92.000

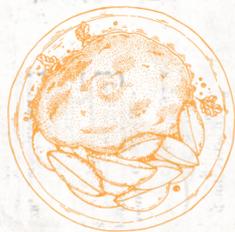


MENÚ INFANTIL

(EL MENÚ INCLUYE EMPANADAS O PASTELITOS DE
ENTRADA Y POSTRE)

ELEGIR UNA OPCIÓN

Milanesa de ternera con papas + ensalada



Gnocchi con crema + queso estacionado

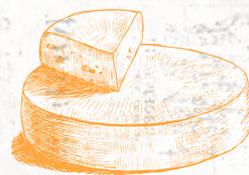


VALOR POR PERSONA

ARS 25.000

TABLA DE QUESOS

- *Variedad de quesos de la cava*
- *Pan del día*
- *Frutos secos*
- *Conservas de estación*
- *Pastelito de carne y de cebolla*



VALOR POR PERSONA

ARS 28.300