



FINCA FUEGOS

*En torno al fuego nacen los encuentros.
Las brasas despiertan aromas que nos llevan a casa. Cada bocado guarda el sabor de lo compartido, el pulso de **nuestra tierra.***

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.



Cortes de ternera grillada o cerdo + papines de montaña + cabutia al grill + gremolata de hierbas.



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

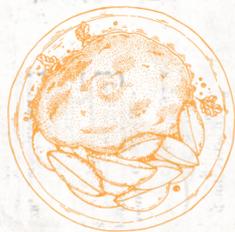


MENÚ INFANTIL

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

ELEGIR UNA OPCIÓN

Milanesa de ternera con papas + ensalada



Gnocchi con crema + queso estacionado

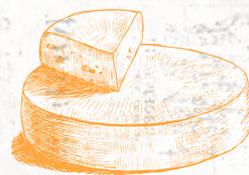


VALOR POR PERSONA

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