

Todos los días
menú 4 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

Maridamos con **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

Maridamos con **Llama Malbec**

POSTRE

Texturas de dulce de leche, praliné de frutos secos,
merengue y caramelo

Maridamos con **Payador Malbec**

MENU DE 4 PASOS CON
MARIDAJE DE VINOS

\$69.000

MENU DE 4 PASOS CON SIN
MARIDAJE DE VINOS

\$60.000