



menú parrillero

Sábado- Domingo

ENTRADA

·Hummus de remolachas dulces – garbanzos crocantes – especias dulces – focaccia .

PRIMER PASO

·Empanadas criollas de carne criolla de temporada
Maridamos con Brut Nature Blanc de Noir Malbec

SEGUNDO PASO

·Provoleta apanada en hojuelas de papa , salsa romesco y tomatitos de verano con oliva de la finca

Maridamos con Llama Malbec

TERCER PASO

Embutidos de cerdo a la parrilla

Maridamos con Arguentota Malbec

CUARTO PASO

–Cerdo con hierbas y limón.

·Cortes de ternera : lomo , picaña , punta de espalda a las brasas

·Ensalada fresca de verdes tomatitos ,
salsa criolla y bastones de papas fritas

Maridamos con Swinto Malbec

QUINTO PASO

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

·Semi frio de chocolate , tierra de chocolate y frutos secos , naranjas confitadas.

·Fruta de estación caramelizada a la plancha y crema especiada

Maridamos con Antracita Malbec

VALORES

Con maridaje de vinos

\$99.000

Sin maridaje de vinos

\$82.000