



# WINE & DINE

JUEVES 24/07 – 20HS

JUNTO A

**Paula Gonzalez, Chief Winemaker**  
**Matias Casagrande, Viticultor**

---

Te invitamos a vivir un encuentro exclusivo que combina gastronomía y la expertise de nuestro equipo técnico. Una experiencia única para adentrarse en la identidad de nuestros vinos y el alma del lugar que les da origen

LUGARES LIMITADOS

ANTIGAL  
• AUTHENTIC FLAVORS •

# WINE & DINE

MENÚ

## RECEPCIÓN

Panes artesanales & solido de aceite de oliva de Antigal.

**Uno Chardonnay 2024**

---

## ENTRADA

Mosaico de trucha del valle

Chip de queso, orégano de San Carlos, tomate, cebolla y polvo de olivas.

Croqueta de cabutia rellena de chivo de Malargüe/  
Croqueta de cabutia rellena de queso de cabra

Bombón de pimienta y tomate.

**Degustación Vertical Uno Malbec 2019 & 2023**

---

## PRINCIPAL

Lomo de ternera asada con hierbas de montaña.  
Quinoa, hongos, papines andinos, cebollitas al rescoldo y cremoso de batata.

---

Gírgolas grilladas. Hongos, papines andinos, cremoso de batata.

**Uno Platinum Edition Cabernet Franc 2022**

---

## POSTRE

Cheesecake de zapallo, salsa de chocolate blanco y yerba mate, helado de americana.

**Aduentus Blanc de Blancs 2024**

---

\* Incluye Agua con o sin gas. Café & Petit Fours.

EARLY BIRD - \$90.000 POR PERSONA

*Lugares limitados*

ANTIGAL  
• AUTHENTIC FLAVORS •