



MENÚ DE 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.***

DE LA CAVA

*Selección de quesos fundidos + tomatitos
confitados.*



HORNO DE BARRO

*Empanada criolla de carne + pastelitos de
queso + chimichurri Mendocino.*



RESCOLDO

*Salchichas parrilleras + huevo escalfado +
emulsión de pimientos al rescoldo.*



FUEGOS



Cortes de ternera + cortes de cerdo + papines de montaña en manteca nogada + cabutia al grill + gremolata de hierbas.



Cannelloni de remolachas dulces + espinacas + ricota del día + crema de leche perfumada con limones + almendras tostadas + chips de queso.

ELEGIR UNA OPCIÓN

DE LA CAVA

Ensalada de verdes de la huerta + tomatitos + pickles de cebollas moradas + oliva de la finca



RESCOLDO



Fruta de estación caramelizada al hierro + crema helada del día

Semifrio de dulce de leche + crocante de mascabo y nuez + merengue

Cremoso de chocolate amargo y leche condensada + crumble de cítricos.

ELEGIR UNA OPCIÓN

VALOR POR PERSONA

| SIN MARIDAJE |

Aquí, donde las brasas hablan...

ARS 80.000

| MARIDAJE FINCA LA ANITA |

...Los sabores cuentan historias...

ARS 110.000

| MARIDAJE ÍCONOS |

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

ARS 140.000

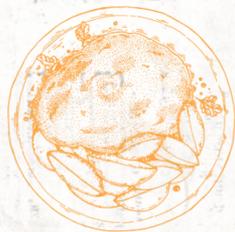


MENÚ INFANTIL

(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