



COCINA REGIONAL MENDOCINA.

APERITIVO

- Paté de ave / Chutney de zanahorias / Jalea de membrillos.
- Escabeche de berenjenas / Ricota casera / Almendras tostadas / Pimientos asados.

ENTRANTES

- Trucha curada / Crema acida de almendras tostadas / Puré acido de zanahorias.
- Remolachas asadas / Rábanos fermentados / Tallos encurtidos / Emulsión de hojas.
- Empanada mendocina / Kétchup de tomate y frambuesa / Salsa criolla.
- Molleja a la parrilla / Puré de coliflor/ Hongos confitados/ Coliflor asado / Bruselas.

PRINCIPAL

(opciones)

- Ojo de bife a la parrilla / Milhojas de papas/ Tartare de pimientos / Verdes.
- Matambre de cerdo a la parrilla / Texturas de zanahoria/ Ensalada de hinojo/ Chucrut.
- Tortellinis de arvejas / Demiglas vegetariana / Crema de coliflor/ Espuma de queso

POSTRES

(opciones)

- Budín de pan / Dulce de leche de almendras/ Mandarinas en almíbar de azafrán / Mousse de manzanilla.
- Tatin de manzanas verdes / Mousse de queso de cabra / Crumble / Toffe de membrillos.

· Precio con degustación de vinos: **\$92.000**

· Precio sin vino: **\$79.000**



CUNDO