



# LOS ATARDECERES DE BODEGA SÉPTIMA

**ESPACIO CULINARIO**

**PROGRAMA ATARDECERES**

**SUNSETS**

**PROPOSTA DO SUNSETS**





## Programa Atardeceres de Bodega Septima.

---

Bajo la premisa "Festejá tu Tiempo", Bodega Septima convoca a vivir una experiencia de atardecer inolvidable en la terraza de nuestra bodega, combinando las mejores vistas panorámicas de los viñedos y la Cordillera de los Andes, con una exclusiva selección de nuestros mejores vinos y una exquisita propuesta gastronómica gourmet. Bodega pionera en atardeceres desde el año 2004, nuestro programa ofrece un momento de conexión, disfrute y sofisticación, ideal para quienes buscan una experiencia única y memorable.

*Under the slogan "Celebrate Your Time," Bodega Septima invites you to experience an unforgettable sunset on our winery terrace, combining the best panoramic views of the vineyards and the Andes Mountains with an exclusive selection of our finest wines and an exquisite gourmet cuisine. A pioneer in sunset wineries since 2004, our program offers a moment of connection, enjoyment, and sophistication, ideal for those seeking a unique and memorable experience.*

*Sob o lema "Celebre o seu Tempo", a Bodega Septima convida você a vivenciar um pôr do sol inesquecível no terraço da nossa vinícola, combinando as melhores vistas panorâmicas dos vinhedos e da Cordilheira dos Andes com uma seleção exclusiva dos nossos melhores vinhos e uma requintada gastronomia gourmet. Pioneira em vinícolas que apreciam o pôr do sol desde 2004, nossa programação oferece um momento de conexão, prazer e sofisticação, ideal para quem busca uma experiência única e memorável.*



## Agenda Temporada 2025 - 2026.

### Atardeceres de Primavera - valores por persona.

- Sábado 20 de Septiembre, de 18:00 a 22:00 horas. **Inicio de temporada.** \$ 110.000.-
- Jueves 09 de Octubre, de 18:00 a 22:00 horas. \$ 110.000.-
- Jueves 23 de Octubre, de 18:00 a 22:00 horas. \$ 110.000.-
- Jueves 06 de Noviembre, de 18:00 a 22:00 horas. \$ 110.000.-
- Jueves 20 de Noviembre, de 18:00 a 22:00 horas. \$ 110.000.-
- Sábado 22 de Noviembre, de 18:00 a 22:00 horas. **Especial Weekend XL.** \$ 110.000.-

### Atardeceres de Verano - valores por persona.

- Jueves 04 de Diciembre, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 115.000.-
- Sábado 06 de Diciembre, de 20:00 a 23:00 horas. **Especial Weekend XL.** \$ 115.000.-
- Jueves 18 de Diciembre, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 115.000.-
- Jueves 08 de Enero, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 115.000.-
- Jueves 22 de Enero, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 115.000.-
- Jueves 06 de Febrero, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 115.000.-
- Sábado 14 de Febrero, de 20:00 a 23:00 horas. **Especial San Valentín.** \$ 115.000.-
- Lunes 16 de Febrero, de 20:00 a 23:00 horas. **Especial Carnaval.** \$ 140.000.-
- Jueves 19 de Febrero, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 115.000.-
- Jueves 05 de Marzo, de 20:00 a 23:00 horas. **Semana de la Vendimia.** \$ 120.000.-
- Jueves 12 de Marzo, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 120.000.-
- Jueves 19 de Marzo, de 20:00 a 23:00 horas. \$ 120.000.-

### Atardeceres de Otoño - valores por persona.

- Jueves 26 de Marzo, de 18:00 a 22:00 horas. \$ 120.000.-
- Jueves 02 de Abril, de 18:00 a 22:00 horas. \$ 120.000.-
- Sábado 04 de Abril, de 18:00 a 22:00 horas. **Especial Semana Santa.** \$ 120.000.-
- **Cierre de temporada.**



Copa de Bienvenida.

**MARÍA CODORNÍU** - *espumantes premium método charmat* -  
**FESTEJÁ TU TIEMPO.**

### Amuse bouche

Taco de quinoa andina - atún rojo - crema de flores.

*Opción veggie: Taco de quinoa - lentejas turcas - crema de flores.*

### Entrada

#### CONFIADO SERIE 5.

Conejo en escabeche - hojas verdes - dressing de melón - cremoso de batata - emulsión de ajo negro.

*Opción veggie: Hongos frescos en escabeche - hojas verdes - dressing de melón - cremoso de batata - emulsión de ajo negro.*

**UPGRADE DE VINO: MARIA CODORNIU METODO TRADICIONAL.**

### Principal

- doble maridaje -

#### SEPTIMA OBRA RESERVA & SEPTIMA TIERRA - SELECCIÓN DE TERRUÑOS.

*Ciabatta de ternera braseada - mix de verdes - tomates confitados - mostaza de dijon - vegetales encurtidos - provolone - chucrut - crocante de verdeo - patatas fritas.*

*Opción veggie: Ciabatta de berenjenas ahumadas - mix de verdes - tomates confitados - mostaza de dijon - vegetales encurtidos - provolone - chucrut - crocante de verdeo - patatas fritas.*

**UPGRADE DE VINO: SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA TANNAT &  
SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA MALBEC.**

### Postre

#### ANNA DE CODORNIU ICE BLANC DE BLANCS - ON THE ROCKS.

*Pan de caramelo - gajos de cítricos - helado de pomelo & azafrán español.*



Copo de cortesia.

**MARÍA CODORNÍU** - *vinhos espumantes premium, método charmat* -  
**COMEMORE SEU TEMPO**

### Petisco

Taco de quinoa andina - atún rojo - creme de flores.

*Opção vegetariana: Taco de quinoa - lentejas turcas - creme de flores.*

### Primeiro prato

**CONFIADO SERIE 5.**

*Conejo en escabeche - hojas verdes - molho de melão - cremoso de batata - emulsão de alho negro.*

*Opção vegetariana: Hongos frescos en escabeche - hojas verdes - molho de melão - cremoso de batata - emulsão de alho negro.*

**UPGRADE DE VINHO: MARIA CODORNIU METODO TRADICIONAL.**

### Prato principal

- harmonização dupla de vinhos -

**SEPTIMA OBRA RESERVA & SEPTIMA TIERRA - TERROIR SELECTIONS.**

*Ciabatta de carne assada - Verduras - Tomates confitados - Mostarda Dijon - Legumes em conserva - Queijo provolone - Chucrute - Cebolinha crocante - Batatas fritas.*

*Opção vegetariana: Berinjela defumada, ciabatta, verduras, tomates confitados, mostarda Dijon, vegetais em conserva, queijo provolone, chucrute, cebolinha, batata frita crocante.*

**UPGRADE DE VINHO: SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA TANNAT &  
SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA MALBEC.**

### Sobremesa

**ANNA DE CODORNIU ICE BLANC DE BLANCS - ON THE ROCKS.**

*Pão de Caramelo (versão própria) - Segmentos Cítricos - Sorvete de Toranja e Açafão Espanhol.*





Complimentary Welcome Glass.

**MARÍA CODORNÍU** - *premium sparkling wines, charmat method* -  
**CELEBRATE YOUR TIME**

### Amuse bouche

Andes Quinoa Taco - Bluefin Tuna Meat - Flowers cream.  
Veggie: Andes Quinoa Taco - Turkish Lentils - Flowers Cream.

### Entrée

#### CONFIADO SERIE 5.

Rabbit in escabeche - Greens - Melon Dressing - Boniato Cream - Black Garlic emulsion.  
Veggie: Mushrooms in escabeche - Greens - Melon Dressing - Boniato Cream - Black Garlic emulsion.

**WINE UPGRADE: MARIA CODORNIU METODO TRADICIONAL.**

### Main course

- double wine pairing -

#### SEPTIMA OBRA RESERVA & SEPTIMA TIERRA - TERROIR SELECTIONS.

Braised Beef Ciabatta - Greens - Confit Tomatoes - Dijon Mustard - Pickled Vegetables - Provolone Chesse -  
Chucrut - Spring Onions Crispy - French Fried Potatoes.

Veggie: Smoked Eggplants Ciabatta - Greens - Confit Tomatoes - Dijon Mustard - Pickled Vegetables -  
Provolone Chesse - Chucrut - Spring Onions Crispy - French Fried Potatoes.

**WINE UPGRADE: SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA TANNAT &  
SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA MALBEC.**

### Dessert

#### ANNA DE CODORNIU ICE BLANC DE BLANCS - ON THE ROCKS.

Caramel Air Bread (own version) - Citric Segments - Grapefruit & Spanish Saffon Ice Cream.



BODEGA SEPTIMA ES MIEMBRO DEL PROGRAMA INTERNACIONAL WINE IN MODERATION.  
DECIDIMOS CUIDAR A NUESTROS VISITANTES, FOMENTANDO EL CONSUMO RESPONSABLE DE TODOS  
NUESTROS PRODUCTOS. LA DIFUSIÓN, SUMINISTRO Y VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SE ENCUENTRA  
PROHIBIDA PARA MENORES DE 18 AÑOS, NIÑOS Y MUJERES EMBARAZADAS.  
RECUERDEN QUE EL VINO, SE DISFRUTA CON MODERACIÓN:

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

CODORNIU ARGENTINA S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN  
Y PERMANENCIA EN CASO DE INFRINGIR ESTA POLÍTICA.

*SEPTIMA WINERY IS A MEMBER OF WINE IN MODERATION PROGRAM. WE DECIDED CARE OUR VISITORS.  
DRINK IN MODERATION. PROHIBITED TO SELL OR SERVE ALCOHOL BEVERAGES TO MINORS UNDER THE AGE  
OF 18 YEARS AND PREGNANT WOMEN. SEPTIMA WINERY AGREES WITH WINE IN MODERATION CAMPAIGN:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVES THE RIGHT OF ADMISSION & PERMANENCE  
IN CASE OF NO COMPLIMENT OF THAT POLICY.*

*NA VINÍCOLA SÉPTIMA É PROIBIDA A VENDA E O FORNECIMENTO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18  
ANOS. ADEGAMOS AO CONSUMO RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*A CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVA O DIREITO DE ADMISSÃO E PERMANÊNCIA  
EM CASO DE VIOLAÇÃO DESTAS POLÍTICAS.*

