



## MENÚ

*Raíces de invierno*  
**5 pasos Gaia**

### PANERA

Pan hecho con harina orgánica, fermentado en frío por 24 horas y acompañado de nuestro aceite de oliva que se produce con aceitunas orgánicas de nuestras fincas

### DEGUSTACIÓN DE AMUSE BOUCHE

Sopa de calabaza emulsionada con aceite de oliva.

Remolacha asada, naranja y girasol.

Bombita de papa, cebolla caramelizada y jamón crudo del Valle de Uco

**Maridaje:** Bousquet Reserve Orgánico

### PRIMERA ENTRADA

Pera con queso azul, miel y nueces, acompañado de alioli de rúcula de nuestra huerta

**Maridaje:** Virgen Orgánico

### SEGUNDA ENTRADA

Empanada de cordero ahumada con romero, acompañada con salsa picante agridulce de tomates asados

**Maridaje:** Gaia Orgánico

### PLATO PRINCIPAL a elección

🌿 Ñoquis de calabaza y papa asadas acompañados de crema de coliflor, praliné de semillas de girasol, queso parmesano y hierbas de nuestra huerta

🌿 Arroz carnaroli integral orgánico con crema de arvejas, ternera braseada por 12 horas y mostaza mizuna

🌿 Filet de ternera asado acompañado con chimichurri de tomate secos, crema de coliflor, papa y cebolla, acompañado de arvejas y mostaza mizuna

**Maridaje:** Gaia Orgánico

### POSTRE a elección

🌿 Dulces y quesos regionales.

🌿 Manzana verde, texturas de chocolate blanco, avena y nueces

**Maridaje:** Domaine Bousquet Brut Charmat Orgánico



¡Conocé más de nuestra experiencia Gaia!



DOMAINE  
**BOUSQUET.**  
*Naturally Organic Wines™*



## MENÚ

*Raíces de invierno*  
**5 pasos Ameri**

### PANERA

Pan hecho con harina orgánica, fermentado en frío por 24 horas y acompañado de nuestro aceite de oliva que se produce con aceitunas orgánicas de nuestras fincas

### DEGUSTACIÓN DE AMUSE BOUCHE

Sopa de calabaza emulsionada con aceite de oliva.  
Remolacha asada, naranja y girasol.  
Bombita de papa, cebolla caramelizada y jamón crudo del Valle de Uco

**Maridaje:** Gran Bousquet Orgánico

### PRIMERA ENTRADA

Pera con queso azul, miel y nueces, acompañado de alioli de rúcula de nuestra huerta

**Maridaje:** Gran Bousquet Orgánico

### SEGUNDA ENTRADA

Empanada de cordero ahumada con romero, acompañada con salsa picante agrí dulce de tomates asados

**Maridaje:** Ameri Orgánico

### PLATO PRINCIPAL a elección

- ‡ Ñoquis de calabaza y papa asadas acompañados de crema de coliflor, praliné de semillas de girasol, queso parmesano y hierbas de nuestra huerta
- ‡ Arroz carnaroli integral orgánico con crema de arvejas, ternera braseada por 12 horas y mostaza mizuna
- ‡ Filet de ternera asado acompañado con chimichurri de tomate secos, crema de coliflor, papa y cebolla, acompañado de arvejas y mostaza mizuna

**Maridaje:** Ameri Orgánico

### POSTRE a elección

- ‡ Dulces y quesos regionales.
- ‡ Manzana verde, texturas de chocolate blanco, avena y nueces

**Maridaje:** Domaine Bousquet Brut Tradicional Orgánico



¡Conocé más de nuestra experiencia Gaia!



El precio del menú incluye 1 copa de vino por paso + 1 refill, 1 café Nespresso y la vista a las 12h o 16h (sujeto a disponibilidad). Todos los cambios en el menú tienen costo adicional.