

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Wines™

Gaia
Restaurant®

MENÚ

Raíces de invierno
3 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: Virgen 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

Maridaje: Gaia Orgánico

POSTRE

🌿 Dulces y quesos regionales

Maridaje: Domaine Bousquet Brut Charmat 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.



MENÚ

Raíces de invierno
3 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

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

‡ Dulces y quesos regionales

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.