

Inspirado

ML MAURICIO
LORCA

UTOR de VINOS

Momentos diseñados para despertar tu inspiración.

*Eso es lo que define a **Espacio Inspirado**: un lugar donde cada detalle invita a vivir con los cinco sentidos.*

La gastronomía, el vino y el paisaje se transforman en relatos que conectan con lo auténtico.

En cada visita, una nueva forma de descubrirse.

DÍAS DE ATENCIÓN: TODOS LOS DÍAS. 12:30 H A 14:30 H.
RECEPCIÓN DE RESERVAS: WHATSAPP 2617701039
O A TURISMO@BODEGAFOSTERLORCA.COM

Inspirado

ML MAURICIO
LORCA
UTOR de VINOS

En cada menú buscamos inspiración en la tierra mendocina.

Los productos frescos de estación, transformados en cocina de autor, se combinan con los vinos de Mauricio Lorca para transmitir la esencia de nuestra cultura.

Una experiencia pensada para que cada paso despierte nuevos sentidos.

.....
Contamos con opciones veganas, vegetarianas y celiacas. Servicio de té o café.
.....

MENÚ LOS ALTEPES | *5 pasos con maridaje*

Entrada - Pastelito mendocino

Segundo plato - Bocado de trucha con kimchi y salsa de maní

Tercer plato - Cremoso de quinoa y cuartirolo

Opciones plato principal

Lomo al hierro, crema de boniato y papines

Lasagna de hongos

Pesca del día, puré de arvejas e hinojos

Postre - Mousse de banana y crocante de chocolate

PRECIO: \$82.500

Upgrade opcional: \$15.000

Incluye maridaje. Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos. Menú válido de lunes a viernes.

MENÚ LOS BARRANCOS | *3 pasos con maridaje*

Entrada - Pastelito mendocino

Segundo plato - Bocado de trucha con kimchi y salsa de maní

Opciones plato principal

Ternera braseada con vegetales al hierro

Tagliatelle al huevo con ragú de hongos

Postre - Peras en especias dulces, crema fresca y algarrobo

PRECIO: \$61.500

Upgrade opcional: \$10.000

Incluye maridaje. Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos. Menú válido de lunes a viernes.

MENÚ MENDOZA

Entrada - Pastelito mendocino

Segundo plato - Chivo con crema de boniato

Opciones plato principal

Lomo relleno, crema de papas y vegetales al hierro

Ñoquis a la plancha con ragú de hongos

Postre - Mousse de pochoclos y manzanas caramelizadas

PRECIO: \$37.500

No incluye vino (carta disponible). Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos. Menú válido de todos los días

MENÚ INFANTIL

Entrada - Pastelito mendocino

Opciones plato principal

Milanesa con papas

Pasta del día

Postre - Postre de la casa

PRECIO: \$14.000

Incluye limonada fresca. Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos. Menú válido de todos los días

MENÚ INICIOS

Trio de empanadas - Empanadas de la finca, acompañada con una copa de vino.

PRECIO: \$18.000

Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos. Menú válido de todos los días.

La inspiración nace del fuego, de las brasas que transforman lo simple en memorable, de los aromas que despiertan emociones y de los sabores que nos conectan con lo más auténtico de nuestra tierra.

Redescubri la tradición cuyana.

MENÚ DE FUEGOS | 5 pasos

Recepción - Crema de garbanzos aromática, oliva, pan del día y pastelitos de queso y carne

De la Plancha

Provoleta, salchicha parrillera y criolla de la finca
Huevos, morcilla y encurtidos

De los Fuegos

Cortes de ternera y cerdo con vegetales al hierro
Ensalada de verdes frescos con vinagreta de Malbec

Postre - Flan casero con mousse de dulce de leche y praliné

PRECIO: \$67.000

*No incluye vino (carta disponible). Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos.
Menú válido de sábados y domingos.*

MENÚ DE FUEGOS | 3 pasos

Recepción - Pasteles de queso parrillero con su chimichurri

De la Plancha

Lomo relleno a las brasas con guarnición

Postre - Flan casero con mousse de dulce de leche y praliné

PRECIO: \$49.000

*No incluye vino (carta disponible). Nuestra propuesta se adapta a restricciones de alimentos.
Menú válido de sábados y domingos.*