



NIETO SENETINER

DESDE 1888

Nuestro Chef propone un reversión de la cocina tradicional argentina a través de una serie de platos donde priman ingredientes locales, técnicas simples y sabores bien definidos

ENTRADAS | INCLUYEN COPA DE VINO LINEA NIETO SENETINER PATRIMONIAL

Tiradito de trucha y cítricos 🍷	\$ 35.000
Mousse de queso brie, huevo escalfado, croutons 🍷	\$ 31.000
Repollitos en tempura, pickles 🍷	\$ 29.000
Pastelitos de carne, salsa criolla	\$ 27.000

PRINCIPALES | INCLUYEN COPA DE VINO LINEA DON NICANOR

Ojo de bife, remolachas, papines y hojas verdes 🍷	\$ 49.000
Trucha con coles 🍷	\$ 42.000
Canelones de espinaca, ricotta y queso, salsa bechamel	\$ 38.000
Milanesa de ojo de bife, papas fritas y alioli	\$ 45.000

POSTRES | INCLUYEN COPA DE VINO ESPUMANTE NIETO SENETINER

Flan, dulce de leche casero 🍷	\$ 20.000
Mousse de naranja y cítricos 🍷	\$ 22.000
Textura de chocolates 🍷	\$ 25.000

TÉ/CAFE | PETIT FOUR \$ 3.000

Servicio de agua incluido .Upgrade de vinos \$5000 por copa

MENÚ DE PASOS

MENÚ PATRIMONIAL

3 pasos a elección y 2 copas de vino linea Nieto Senetiner Patrimonial

\$85.000

MENÚ VILLA BLANCA

3 pasos a elección maridados con 2 copas por paso, sugeridas por nuestro enólogo

\$120.000

Servicio de agua café y petit four incluidos .Upgrade de vinos \$15.000

MENÚ INFANTIL hasta 12 años \$42.000
Incluye: principal infantil + postre + 2 bebidas gaseosas sin alcohol

