

# Menú

*a la Carta*

INCLUYE 3 PASOS

## *Entradas*

Ensalada de estación  
Fond de Cave Sauvignon Blanc

Empanadas Mendocinas  
Trapiche Reserva Malbec

Pan de campo, huevo apanado, hojas verdes  
Trapiche Reserva Chardonnay

## *Platos Principales*

Ñoquis de zapallo, calabaza asada, queso reggianito  
Trapiche Costa & Pampa Chardonnay

Matambre de cerdo, pesto de rúcula y frutos secos, papas asadas  
Trapiche Medalla Chardonnay

Ternera, vegetales asados, crema de ajos, jugo de cocción  
Fond De Cave Gran Reserva Blend

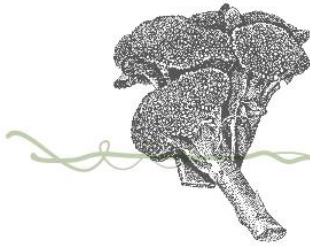
## *Postres*

Membrillos cocidos en mosto, crema de leche, crumble de vainillas  
Fond De Cave Encabezado de Malbec

Bizcocho de limón, mousse de dulce de leche, garrapiñada de frutos secos  
Fond de Cave Brut Nature

Húmedo de chocolate, emulsión de naranjas, menta  
Fond de Cave Tardive

Café expresso, infusiones



# Menú

*a la Carta*

INCLUYE 3 PASOS

NOCHE

## *Entradas*

Ensalada de jamón de cordero, hojas verdes  
*Trapiche Reserva Chardonnay*

Terrina de conejo, vegetales de nuestra huerta  
*Trapiche Reserva Syrah*

Tartare vegetal, agua de tomates  
*Fond de Cave Sauvignon Blanc*

## *Principales*

Matambre de cerdo, emulsión de papas, pesto de albahaca  
*Trapiche Gran Medalla Chardonnay*

Ternera sous vide, zanahorias, ajo asado, crocante de avena y hierbas  
*Fond de Cave Gran Reserva Blend*

Ñoquis de zapallo y queso de oveja, calabaza gratinada, praliné salada  
*Trapiche Costa & Pampa Chardonnay*

## *Pastres*

Membrillos cocidos en mosto, crema de leche, crumble de vainillas  
*Fond De Cave Encabezado de Malbec*

Bizcocho de limón, mousse de dulce de leche, garrapiñada de frutos secos  
*Fond de Cave Brut Nature*

Húmedo de chocolate, emulsión de naranjas, menta  
*Fond de Cave Tardive*

Café expresso, infusiones