



Menú *Degustación*

Amouse Bouche

Fond De Cave Brut Nature

Coles + quinoa + espinaca + limon + cardamomo + aceituna

Trapiche Costa y Pampa Pinot Grigio

Faina + membrillos + hongos

Trapiche Gran Medalla Pinot Noir

Ave + orejones + rabanitos

Trapiche Gran Medalla Cabernet Franc

Alubias + cebolla + costillar de cerdo ahumado

Trapiche Terroir Series Laborde

Filet + papines + zanahoria

Iscay Syrah-Viognier

Apio + queso artesanal

Trapiche Medalla Chardonnay

Chocolate + almendras + cereales

Costa y pampa Brut Rose

Café y Petit Fours

espacio
TRÁPICHE



Menú *Premium*

RECEPCIÓN

Amouse Bouche
Costa y Pampa Extra Brut

Degustación de Aceites de Olivas biodinámicos y panes de la casa

ENTRADAS A ELECCIÓN

Empanadas mendocinas
Trápiche Perfiles Calcareo Malbec

Gnochis de remolacha a la plancha y leche de almendras
Trápiche Costa & Pampa Pinot Noir

Fritata de temporada con coles cítricas asadas y tartara de perejil y melisa
Trápiche Costa y Pampa Pinot Grigio

PRINCIPALES A ELECCIÓN

Pasta casera gratinada rellena de vegetales y ricota con salsa de nuestros tomates en conserva
Trápiche Lateral GSM

Vacio de cerdo en caja de hierro al cabernet con pickle de cebolla morada y pure de repollo asado
Trápiche Medalla Blend

Filet de ternera angus, papines al romero, pure de zanahorias asadas y chimichurri de jarilla
Trápiche Medalla Malbec

PRE POSTRE

Rocio de temporada

POSTRES A ELECCIÓN

Nuestra versión del rogel
Fond De Cave Encabezado de Malbec

Helado casero de miel y textura de vainilla con girasol especiado
Trápiche Medalla Chardonnay

Cubo de limon y frutos rojos con crumble de frutos rojos
Trápiche Costa & Pampa Rose

Café y Petit Fours

espacio
TRÁPICHE



Menú *Super Premium*

RECEPCIÓN

Amouse Bouche
Costa y Pampa Extra Brut

Degustación de Aceites de Olivas biodinámicos y panes de la casa

ENTRADAS A ELECCIÓN

Empanadas mendocinas
Trápiche Medalla Malbec

Gnochis de remolacha a la plancha y leche de almendras
Trápiche Gran Medalla Pinot Noir

Fritata de temporada con coles cítricas asadas y tartara de perejil y melisa
Trápiche Gran Medalla Chardonnay

PRINCIPALES A ELECCIÓN

Pasta casera gratinada rellena de vegetales y ricota con salsa de nuestros tomates en conserva
Fond de Cave Gran Reserva Blend

Vacio de cerdo en caja de hierro al cabernet con pickle de cebolla morada y pure de repollo asado
Trápiche Terroir Series Laborde

Filet de ternera angus, papines al romero, pure de zanahorias asadas y chimichurri de jarilla
Trápiche Terroir Series Finca Coletto

PRE POSTRE

Rocio de temporada

POSTRES A ELECCIÓN

Nuestra versión del rogel
Fond De Cave Encabezado de Malbec

Helado casero de miel y textura de vainilla con girasol especiado
Trápiche Medalla Chardonnay

Cubo de limon y frutos rojos con crumble de frutos rojos
Trápiche Costa & Pampa Rose

Café y Petit Fours

espacio
TRÁPICHE