

TRAPICHE
ESTACIÓN 83



E83

- PLATOS -

Pasteles de Osobuco braseados (3un) **\$2.500**

Pasteles de Fugazzeta (3un) **\$2.200**

Provoleta a la chapa con pasta de chorizo colorado y focaccias **\$2.500**

Provoleta a la chapa con tomates de la huerta confitados y focaccias **\$2.500**

Hummus de arvejas ahumado con focaccias **\$1.850**

Hummus de zanahoria y garbanzos con focaccias **\$1.850**

Alitas de pollo rebozadas con alioli y mermelada de pimientos **\$2.750**

Hamburguesa ESTACION83 acompañada con papas y huevo a la chapa **\$3.500**

Papas fritas con aderezo ML Islas **\$1.850**

Papas fritas con queso gratinado y aderezo ML Islas **\$2.000**

Papas fritas con huevo a la plancha con aderezo ML Islas y chimichurri **\$2.300**

Hongos salteados, puré de zapallo, repollo morado, cebollas encurtidas, pan de campo **\$2.750**

Bife de arañita, puré de zanahorias, mix de verdes, pickles, pan de campo **\$3.500**

Asado banderita, ensalada rusa, mix de verdes, pan de campo **\$3.750**




CINCO TORRES
TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE
ESTACIÓN '83



E83

- POSTRES -

Queso y Dulce **\$1.300**

Helado de temporada **\$1.300**

Panqueque a la chapa con dulce de leche **\$1.300**

- APERITIVOS & WINE COCKTAILS -

ANDÉN \$1.000

Sauvignon Blanc o Chardonnay + menta + limón + almíbar

TREN DE MANZANA \$1.000

Gin + Rose + manzana + almíbar

RIELES \$1.000

Pimms + Malbec + jugo de pomelo

- DEGUSTACIÓN 1883 - \$2.500

Probá los 5 vinos tirados especialmente seleccionados por nuestro enólogo Sergio Casé y viví la experiencia Estación 1883.

- BEBIDAS SIN ALCOHOL-

Limonada / Pomelada / Naranjada **\$ 300**




TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE

ESTACIÓN '83

- VINOS TIRADOS -

Nuestros vinos tirados son partidas limitadas desarrolladas por nuestro Chief Wine Maker Sergio Case especialmente para Estación 83.

\$700
por copa

SAUVIGNON BLANC

Amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz es intenso, caracterizado por aromas cítricos, tropicales y herbáceos a la vez. Pomelo, maracuyá, flor de ruda y pasto verde son algunas de las notas que aparecen tanto en nariz como en boca. Fresco y vivaz, de impacto ligero, con acidez vibrante.



CHARDONNAY

De encantadores aromas de piña y grafito, muestra en boca frescor y mineralidad con un excelente balance con una madera muy equilibrada. Para disfrutar de principio a fin.



ROSÉ

Rosado, con reflejos rubí delicados y frescos con notas a frutos como la guinda, la cereza y la frambuesa. Puro, fresco balanceado.



MALBEC

Rojo profundo con tintes violáceos, entrega intensos aromas a frutos rojos como cerezas y ciruelas. En boca es redondo con un leve carácter mineral. Gran concentración frutal con un elegante final.



MERLOT

De color rojo intenso, expresa aromas complejos de cerezas maduras, combinado con coco, canela, además de las especias y el tabaco, con un buen equilibrio en medio de boca.



DEBIDO 1983
TRAPICHE
ARGENTINA