

menú DEGUSTACIÓN

Ubicación de nuestra cordillera

Fond de Cave Reserva Sauvignon Blanc

Esfera

Costa y Pampa Brut Rose

Suelo loesico (piel de calamar y vegetales)

Costa y Pampa Chardonnay

Suelo arena (ensalada de trucha y pepinos)

Terroir Series Finca Las Piedras Chardonnay

Suelo franco arenoso (cordero a la estaca)

Terroir Series Coletto Malbec

Suelo pedregoso (lomo de ternera al hierro y mole de algarroba)

Terroir Series Finca Ambrosia Malbec

La mano del hombre (osobuco y nueces)

Iscaj Malbec-Cabernet Franc

Frutos de los arboles (chocolate, cereza y membrillo)

Quesos de nuestra seleccion

Fond de Cave Tardive

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menú

ULTRA PREMIUM

1. Amuse Bouche
Costa y Pampa Brut Rose

Degustación de Aceites de Oliva biodinámicos y panes de la casa

2. Entradas a elección
Tradicionales empanadas mendocinas con compota de tomates
Gran Medalla Malbec

Laminas de cordero, tomates, tomillo y caramelo
Gran Medalla Cabernet Sauvignon

Ensalada de vegetales frescos marinados en limon y oliva
Lateral Semillon Anfora

Compresión de rojos de aceite de oliva Arauco de nuestra finca
Gran Medalla Pinot Noir

3. Principales a elección
Rotolo de cordero asado y hierbas
Terroir Series Laborde Cabernet Sauvignon

Espalda de cerdo braseada al Chardonnay
Gran Medalla Chardonnay

Lomo de ternera al hierro con papas espunta
Terroir Series Malbec Finca Las Piedras

Tabouleh de quinoa andina y truchas de Tunuyan
Terroir Series Las Piedras Chardonnay

4. Pre Postre

5. Postres a elección
Crema helada de algarroba y café
Costa y Pampa Extra Brut

Selección de quesos de la casa
Fond de Cave Tardive

Sorbet de frutos de verano
Puro Rose

Infaltable flan de leche caramelizada
Fond de Cave Encabezado de Malbec

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE

menú PREMIUM

1. Amouse Bouche
Costa y Pampa Brut Rose

Degustación de Aceites de Oliva biodinámicos y panes de la casa

2. Entradas a elección
Tradicionales empanadas mendocinas con compota de tomates
Medalla Malbec

Laminas de cordero, tomates, tomillo y caramelo
Medalla Cabernet Sauvignon

Ensalada de vegetales frescos marinados en limon y oliva
Medalla Chardonnay

Compresión de rojos de aceite de oliva Arauco de nuestra finca
Costa y Pampa Pinot Noir

3. Principales a elección
Rotolo de cordero asado y hierbas
Gran Medalla Cabernet Sauvignon

Espalda de cerdo braseada al Chardonnay
Gran Medalla Chardonnay

Lomo de ternera al hierro con papas espunta
Gran Medalla Malbec

Tabouleh de quinoa andina y truchas de Tunuyan
Lateral Semillon Anfora

4. Pre Postre

5. Postres a elección
Crema helada de algarroba y café
Costa y Pampa Extra Brut

Selección de quesos de la casa
Fond de Cave Tardive

Sorbet de frutos de verano
Puro Rose

Infaltable flan de leche caramelizada
Fond de Cave Encabezado de Malbec

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE