

TRAPICHE  
**ESTACIÓN 83**



**E83**

**- MAIN MENU -**

Pasteles de Osobuco braseados (3un).

Pasteles de Fugazza (3un).

Provoleta a la chapa con cherrys confitados y focaccias.

Provoleta a la chapa con chorizo mas focaccia.

Hummus de arvejas ahumado con focaccias.

Hummus de zanahorias y garbanzos con focaccias.

Alitas de pollo robazadas, con alioli y mermelada de tomate.

Hamburguesa Estación 83, con papas y huevos a la plancha.

Papas fritas con aderezo ML islas.

Papas fritas con huevo a la plancha, aderezo y chimichurri.

Papas fritas, queso gratinado, aderezo y chimichurri.

Hongos salteados, pure de zapallos y pickles de cebolla.

Bife arañita con pure de zanahorias y ensalada.

Asado banderita, ensalada rusa y ensalada de vegetales.



  
**TRAPICHE**  
ARGENTINA

TRAPICHE  
**ESTACIÓN '83**



**E83**

**-DESSERTS-**

Queso y Dulce

Helado de temporada

Panqueque a la chapa con dulce de leche

**- APPETIZERS & WINE COCKTAILS -**

**ANDÉAN**

Sauvignon Blanc o Chardonnay + menta + limón + almíbar

**TREN DE MANZANA**

Gin + Rose + manzana + almíbar

**RIELES**

Pimms + Malbec + jugo de pomelo

**TASTING 1883**

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

**NON ALCOHOL DRINKS**

Limonada / Pomelada / Naranjada



  
**TRAPICHE**  
ARGENTINA

TRAPICHE  
**ESTACIÓN 83**



**- DRAFT WINE -**

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

**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.

