

menú DEGUSTACIÓN

Snack

Fond de Cave Reserva Sauvignon Blanc

Amuse Bouche

Costa y Pampa Brut Rose

Seda de calamar atlántico, emulsión de coliflor y sal

Costa y Pampa Riesling

Hummus de cedrón y trucha tranquila de Tunuyan

Terroir Series Finca Las Piedras Chardonnay

Remolachas y hongos de tierra mojada

Gran Medalla Pinot Noir

Ternera, hierbas de montaña, cerezas, emulsión de algarroba tostada

Terroir Series Finca Ambrosia Malbec

Cordero de VdU, jugo de pimientos, hierbas, papas

Terroir Series Finca Laborde Cabernet Sauvignon

Tarta de queso azul La Linquenita, compota de frutas blancas

Fond de Cave Tardive

Nueces quemadas, zapallo del año, leche de cabra

Lateral Semillon Ánforas

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
Empanadas mendocinas
Gran Medalla Cabernet Franc

Humus, coliflor, cebolla asada, queso reggio, consomé de gallina
Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras

Paté de setas y hojas de invierno
Gran Medalla Pinot Noir

Carpaccio de cordero en oliva, brotes, remolacha. Y migas
Gran Medalla Malbec

3. Principales a elección
Crema, setas frescas y secas, quinoa blanca salteada y nueces fritas
Iscaj Syrah-Viognier

Espalda de cerdo braseada junto a hinojos estofados y zapallo
Terroir Series Malbec Finca El Milagro

Lasagna de cordero, repollo colorado, jugo de cocción y ricota de cabra
Terroir Series Malbec Finca Las Piedras

Lomo de ternera, papines, zanahorias crocantes y ajo confitados
Terroir Series Malbec Finca Orellana

4. Pre Postre

5. Postres a elección
Selección de quesos de la casa
Fond De Cave Tardive

Helado de chocolate amargo y algarroba Mendocina
Medalla Chardonnay

Clásico de bananas con dulce de leche argentino
Fond de Cave Encabezado de Malbec

Cítricos: mandarina, limón, naranja y pomelo
Gran Medalla Chardonnay

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
Empanadas mendocinas
Medalla Cabernet Sauvignon

Humus, coliflor, cebolla asada, queso reggio, consomé de gallina
Costa y Pampa Riesling

Paté de setas y hojas de invierno
Costa y Pampa Pinot Noir

Carpaccio de cordero en oliva, brotes, remolacha. Y migas
Medalla Blend

3. Principales a elección
Crema, setas frescas y secas, quinoa blanca salteada y nueces fritas
Lateral GSM

Espalda de cerdo braseada junto a hinojos estofados y zapallo
Gran Medalla Cabernet Franc

Lasagna de cordero, repollo colorado, jugo de cocción y ricota de cabra
Gran Medalla Malbec

Lomo de ternera, papines, zanahorias crocantes y ajo confitados
Fond de Cave Gran Reserva Malbec

4. Pre Postre

5. Postres a elección
Selección de quesos de la casa
Fond De Cave Tardive

Helado de chocolate amargo y algarroba Mendocina
Medalla Chardonnay

Clásico de bananas con dulce de leche argentino
Fond de Cave Encabezado de Malbec

Cítricos: mandarina, limón, naranja y pomelo
Gran Medalla Chardonnay

Café y Petit Fours

espacio
TRAPICHE