

TRAPICHE
ESTACIÓN 83



E83

- PLATOS -

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

POSTRES

Queso y Dulce

Helado de temporada

Panqueque a la chapa con dulce de leche

-APERITIVOS & WINE COCKTAILS -

ANDÉAN

Sauvignon Blanc o Chardonnay + menta + limón + almíbar

TREN DE MANZANA

Gin + Rose + manzana + almíbar

RIELES

Pimms + Malbec + jugo de pomelo

DEGUSTACIÓN 1883

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / Pomelada / Naranjada




TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE ESTACIÓN 83

-VINOS TIRADOS-

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

E83

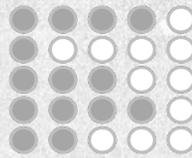
SAUVIGNON BLANC

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.

