

TRAPICHE

ESTACIÓN 83



E83

- PLATOS -



MENÚ INTER MIAMI CF

Chori rosa + patatas + paleta rosa
Trago Inter

Pasteles de Osobuco braseados (3un)

Pasteles de Fugazza (3un)

Provoleta a la chapa con cherrys confitados y focaccia

Provoleta a la chapa con chorizo más focaccia

Hummus de arvejas ahumado con focaccia

Hummus de zanahorias y garbanzos con focaccia

Alitas de pollo rebozadas, alioli, mermelada de tomate

Hamburguesa Estación 83, papas, huevos a la plancha

Papas fritas con aderezo ML islas

Papas fritas, huevo a la plancha, aderezo, chimichurri

Papas fritas, queso gratinado, aderezo y chimichurri

Hongos salteados, pure de zapallos, pickles de cebolla

Bife arañita con pure de zanahorias, ensalada

Asado banderita, ensalada rusa, 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 -

ANDÉN

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.

Vino tirado.

- BEBIDAS SIN ALCOHOL -

Limonada / Pomelada / Naranjada (vaso)

Agua mineral individual.



TRAPICHE
ARGENTINA

TRAPICHE

ESTACIÓN 83

- VINOS TIRADOS -

Nuestros vinos tirados son partidas limitadas desarrolladas por nuestro Chief Wine Maker Sergio Casé 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.



TRAPICHE
ARGENTINA