

MZA - ARG

MENÚ DEGUSTACIÓN



- Helado de limón, sal y algarroba
Costa y Pampa Sauvignon Blanc
- Terrina de peras prensadas y conejo escabechado
Lateral Semillon Anfora
- Ensalada de trucha, quinoa, almendras tostadas
y queso fresco curada en piedras
Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras
- Cannoli de remolachas y frutos rojos
Gran Medalla Pinot Noir
- Hebras de cordero y mostaza fresca
Iscaj Syrah-Viognier
- Pan piedra de cerdo al hierro con sriracha de uvas pasas
Terroir Series Finca Ambrosia Malbec
- Lomo de ternera junto a crema de coliflor tostado, coco y vainilla.
Iscaj Malbec-Cabernet Franc
- Costilla ahumada con machacado de mortero rojo
Terroir Series Cabernet Sauvignon Laborde
- Helado de oliva Arauco de nuestra finca
Fond de Cave Tardive
- Chocolate cremoso y café
Fond de Cave Encabezado de Malbec N/V

Iscaj
TRAPICHE

MZA - ARG

MENÚ PREMIUM



1. Amuse Bouche

2. Entradas a elección

> Empanadas mendocinas con compota de tomates

Medalla Blend

> Ensalada de vegetales de la huerta al hierro
con hummus cítrico y almendras

Costa y Pampa Sauvignon Blanc

> Sopa fresca de verano

Costa y Pampa Chardonnay

> Pejerrey de aguas frías y oliva de la finca

Costa y Pampa Pinot Grigio

espacio
TRAPICHE

MENÚ PREMIUM

3. Principales a elección

- > Lomo de ternera Angus al hierro con papas de la cordillera
Gran Medalla Malbec
- > Ojo de bife con costra de pan, oliva y romero, calabazas asadas
Gran Medalla Cabernet Franc
- > Pasta impresa de trucha asada y crema de calabacines con yemas
Gran Medalla Chardonnay
- > Hebras de cordero y malfatti de ricota fresca, kale y variedad de hojas de la huerta gratinados con queso provolone
Gran Medalla Pinot Noir
- > Espalda de cerdo braseada al chardonnay con tomates quemados y conservas
Lateral GSM

4. Pre Postre

5. Postres a elección

- > Mousse de dulce de leche
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- > Bloque de chocolate amargo
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- > Brie y frutas de estación asadas
Fond de Cave Tardive
- > Hojas de manzanas asadas y caramelo
Lateral Semillon Anfora

MZA - ARG

MENÚ ULTRA PREMIUM



1. Amuse Bouche

2. Entradas a elección

> Empanadas mendocinas con compota de tomates

Gran Medalla Cabernet Sauvignon

> Ensalada de vegetales de la huerta al hierro
con hummus cítrico y almendras

Medalla Chardonnay

> Sopa fresca de verano

Gran Medalla Chardonnay

> Pejerrey de aguas frías y oliva de la finca

Lateral Chenin

espacio
TRAPICHE

MENÚ ULTRA PREMIUM

3. Principales a elección

- > Lomo de ternera Angus al hierro con papas de la cordillera
Terroir Series Malbec Finca Ambrosia.
- > Ojo de bife con costra de pan, oliva y romero, calabazas asadas
Terroir Series Cabernet Sauvignon Laborde
- > Pasta impresa de trucha asada y crema de calabacines con yemas
Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras.
- > Hebras de cordero y malfatti de ricota fresca, kale y variedad de hojas de la huerta gratinados con queso provolone
Iscay Syrah-Viognier
- > Espalda de cerdo braseada al chardonnay con tomates quemados y conservas
Terroir Series Malbec Finca Orellana

4. Pre Postre

5. Postres a elección

- > Mousse de dulce de leche
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- > Bloque de chocolate amargo
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- > Brie y frutas de estación asadas
Fond de Cave Tardive
- > Hojas de manzanas asadas y caramelo
Lateral Semillon Anfora