

MENU DEGUSTAÇÃO

Uma viagem pelos nossos terroirs



- Sorvete de limão, sal e garroba
Costa y Pampa Sauvignon Blanc
- Terrina de peras prensadas e coelho em conserva
Lateral Semillon Anfora
- Truta curada na pedra, quinoa, amêndoas torradas e salada de queijo fresco
Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras
- Cannoli de beterraba e frutas vermelhas
Gran Medalla Pinot Noir
- Filé de cordeiro e mostarda fresca
Iscay Syrah-Viognier
- Pão de pedra de porco de ferro com sriracha de passas
Terroir Series Finca Ambrosia Malbec
- Lombo de vaca com couve-flor torrada, coco e creme de baunilha
Iscay Malbec-Cabernet Franc
- Costela defumada com batida de pilão vermelho
Terroir Series Cabernet Sauvignon Laborde
- Sorvete de azeitona Arauco da nossa fazenda
Fond de Cave Tardive
- Chocolate cremoso e café
Fond de Cave Encabezado de Malbec N/V

espacio
TRAPICHE

MZA - ARG

MENU PREMIUM



1. Amuse Bouche

2. Entradas

> Empanadas Mendoza com Compota de Tomate
Medalla Blend

> Salada de vegetais grelhados com
homus cítrico e amêndoas
Costa y Pampa Sauvignon Blanc

> Sopa fresca de verão
Costa y Pampa Chardonnay

> Peixe-rei de água fria e azeitona de fazenda
Costa y Pampa Pinot Grigio

espacio
TRAPICHE

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

MENU PREMIUM

3. Prato Principal

- >Lombo de vaca Angus grelhado com batatas serranas
Gran Medalla Malbec
- >Olho de bife com crosta de pão, azeitona e alecrim, abóboras assadas
Gran Medalla Cabernet Franc
- >Massa estampada com truta assada e creme de abobrinha com gemas
Gran Medalla Chardonnay
- >Fios de cordeiro e ricota malfatti fresca, couve e diversas folhas de jardim gratinados com queijo provolone
Gran Medalla Pinot Noir
- >Ombro de porco refogado Chardonnay com tomate queimado e conservas
Lateral GSM

4. Pre Sobremesa

5. Sobremesa

- >Mousse de doce de leite
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- >Bloco de chocolate amargo
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- >Brie e frutas da estação assadas
Fond de Cave Tardive
- >Maçã assada e folhas de caramelo
Lateral Semillon Anfora

MZA - ARG

MENU ULTRA PREMIUM



1. Amuse Bouche

2. Entradas

> Empanadas Mendoza com Compota de Tomate
Gran Medalla Cabernet Sauvignon

> Salada de vegetais grelhados com homus
cítrico e amêndoas
Medalla Chardonnay

> Sopa fresca de verão
Gran Medalla Chardonnay

> Peixe-rei de água fria e azeitona de fazenda
Lateral Chenin

espacio
TRAPICHE

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

MENU ULTRA PREMIUM

3. Prato Principal

- >Lombo de vaca Angus grelhado com batatas serranas
Terroir Series Malbec Finca Ambrosia.
- >Olho de bife com crosta de pão, azeitona e alecrim, abóboras assadas
Terroir Series Cabernet Sauvignon Laborde
- >Massa estampada com truta assada e creme de abobrinha com gemas
Terroir Series Chardonnay Finca Las Piedras.
- >Fios de cordeiro e ricota malfatti fresca, couve e diversas folhas de jardim gratinados com queijo provolone
Iscaj Syrah-Viognier
- >Ombro de porco refogado Chardonnay com tomate queimado e conservas
Terroir Series Malbec Finca Orellana

4. Pre Sobremesa

5. Sobremesa

- >Mousse de doce de leite
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- >Bloco de chocolate amargo
Fond de Cave Encabezado de Malbec
- >Brie e frutas da estação assadas
Fond de Cave Tardive
- >Maçã assada e folhas de caramelo
Lateral Semillon Anfora