

# MENÚ DE PLATOS



## MENÚ INTER MIAMI CF

- **Chori de cancha** en pan rosa + paleta rosa .....\$11.050
- **Trago Inter** ..... \$5.500
- *TOTAL COMBO: \$16.550*
- **Hummus de remolacha** ..... \$6.500
- **Pastelitos de osobuco** .....\$6.900
- **Provoleta con pesto de tomate** .....\$7.000
- **Papas con queso gratinado** .....\$8.000
- **Asado Banderita** .....\$11.000
- **Choripán del Inter** .....\$11.050
- **Sándwich de Vacío Ahumado** .....\$12.000
- **Darto de vegetales** .....\$9.000



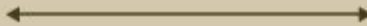
# POSTRES



- Queso y Dulce ..... \$5.500
- Panqueque .....\$5.500
- Chocopaleta Rosada .....\$5.500



# APERITIVOS & WINE COCKTAILS



- **ANDÉN** .....\$5.500  
Sauvignon Blanc o Chardonnay  
+ menta + limón + almíbar.
- **TREN DE MANZANA** .....\$5.500  
Gin + Rose + manzana + almíbar.
- **RIELES** .....\$5.500  
Pimms + Malbec + jugo de pomelo.

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

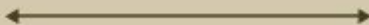
- **Limonada / Pomelada / Naranjada.** .....\$3.000
- **Agua mineral individual.** .....\$3.000



# DEGUSTACIÓN 1883

## Copa de vino \$4.500

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



## 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.*

- |              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ○ INTENSIDAD | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| ○ AMARGOR    | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ DULZOR     | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ ACIDEZ     | ● | ● | ● | ● | ● |
| ○ MADERA     | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |



## 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.*

|              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ◦ INTENSIDAD | ● | ● | ● | ● | ○ |
| ◦ AMARGOR    | ● | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ◦ DULZOR     | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| ◦ ACIDEZ     | ● | ● | ● | ● | ○ |
| ◦ MADERA     | ● | ● | ○ | ○ | ○ |

## ROSE

*Rosado, con reflejos rubí delicados y frescos con notas a frutos como la guinda, la cereza y la frambuesa. Puro, fresco balanceado.*

|              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ◦ INTENSIDAD | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ AMARGOR    | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ DULZOR     | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ ACIDEZ     | ● | ● | ● | ● | ● |
| ◦ MADERA     | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

## 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.*

|              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ◦ INTENSIDAD | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| ◦ AMARGOR    | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ DULZOR     | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ ACIDEZ     | ● | ● | ● | ● | ○ |
| ◦ MADERA     | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

## 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.*

|              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ◦ INTENSIDAD | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| ◦ AMARGOR    | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| ◦ DULZOR     | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ ACIDEZ     | ● | ● | ○ | ○ | ○ |
| ◦ MADERA     | ● | ● | ○ | ○ | ○ |