



MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DE 6 PASOS. INCLUYE AGUA CON O SIN GAS

1

Primer Paso

ESPUMANTE COSECHA ESPECIAL BRUT ROSÉ

*Mousse de queso de Cabra de Lunlunta · Pickles de durazno · Crujiente de quínoa
Frescos de huerta*

2

Segundo Paso

PERDRIEL SERIES MALBEC ROSADO

*Langostino en masa philo · Hebras de cordero · Crema de maíz
Cherrys confitados de Perdriel*

3

Tercer Paso

RESERVA SYRAH

*Conejo de Lavalle · Escalibado de huerta
Aderezo de tomates deshidratados y aceite de oliva*

4

Cuarto Paso

QUORUM IV

*Parrillada Argentina · Yema de huevo de granja de San Martín frita
Crema de tomatiscán · Chimichurri de olivas negras*

5

Quinto Paso

SANGRÍA DE MALBEC RESERVA

*Cremoso de dulce de leche · Helado de dulce de leche
Bizcocho de dulce de leche y nuez · Crujiente de chocolate · Texturas de banana*

6

Sexto Paso

GRAPPA MALBEC ORGÁNICO 100%

Café Nespresso · chocolate semiamargo 86% · petit fours.



ENTRADAS

MENÚ A LA CARTA

Plato de Quesos \$210

*Queso Morbier · Queso de Cabra de Lunlunta · Queso Brie de Córdoba
Queso con hierbas · Pan de músico a la chapa con mozzarella, tomates
quemados y verduras asadas*

Selección de Empanadas \$155

*Empanada criolla mendocina de carne
Empanada de pollo, panceta, cebolla de verdeo y hongos
Empanada de tomates peritas, pimientos y berenjenas asadas con hierbas*

Ensalada La Vid de Productos de Estación \$230

*Trucha curada · Encurtidos de cebolla, pepino y beterrabas
Crema de queso y hierbas · Tomatitos cherrys · Vinagreta de mostaza
Carta de música de semillas*

Sartén de Salchichas Parrilleras \$200

*Salchichas parrilleras · Papas asadas de Uco
Sofrito de tomates, cebollas, pimientos y chiles · Huevo a baja temperatura*

Las ilustraciones son de nuestra Chef y Artista Plástica Patricia Suarez Roggerone



PLATOS PRINCIPALES

MENÚ A LA CARTA

Ojo de Bife Grillado

250 gr.	\$285
350 gr.	\$335

*Ojo de bife grillado · Tomates quemados · Tomates frescos · Cebollas asadas
Hojas verdes – chimichurri argentino*

Cerdo Grillado \$290

*Bondiola de cerdo grillada · Rösti de papa, batata y verdeo
Rulle de mostaza · Criolla de duraznos encurtidos*

Trucha a la Chapa \$290

*Trucha Sureña grillada · Verduras de estación asadas
Aderezo de manteca negra y alcaparras.*

Sorrentinos Caseros \$250

*Sorrentinos de ricota artesanal y pistachos
verduras al aceite de oliva de San Martín – virutas de queso de oveja*



POSTRES

MENÚ A LA CARTA

Postres Argentinos \$125

*Bizcocho de yerba mate · Helado de arroz con leche · Dulce de leche crocante
Flan de huevo y crema de chocolate*

Chocolate \$140

*Panna cotta de chocolate amargo · Bizcocho húmedo
Helado de oliva, naranja y miel*

Frutas de Estación \$125

*Baba de vainilla a la grappa · Fruta de estación · Helados de crema
Gazpacho de frutos rojos*

Degustación de Helados Artesanales \$100

Tres sabores de helados.

Nespresso · Grappa Orgánica De Malbec 100% · Chocolate Semi Amargo 86%

\$ 160

Menú de Niño \$150

Consulte opciones. Incluye plato principal y postre, agua mineral o gaseosa.

Menú del Día \$400

Consulte la opción del día. Incluye plato principal y postre, copa de vino, agua mineral con o sin gas.