



B O D E G A
VISTALBA
M E N D O Z A A R G E N T I N A

PROMO BIENVENIDA

2 OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR
DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN,
VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA.

 **PROGENIE III EXTRA BRUT**

Precio por Persona | \$3.000

CHARCUTERÍA

Paseo por todo el mediterráneo | \$8.500

Una degustación por todos nuestros jamones Med. de Italia y España

Jamón Español Reserva 18 meses

Jamón Español Gran Reserva 24 meses

Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses

Jamón Español Jabugo de Huelva 100% de bellota 60 meses.

Prosciutto San Danielle D.O.P

Prosciutto Parma D.O.P

Prosciutto Val del Cinghio Diossato

Prosciutto Reserva Dolce

Prosciutto M.E.C Vismara

Paseo por Italia | \$5.400

Prosciutto Reserva Dolce

Prosciutto Di Parma D.O.P

Prosciutto San Daniele D.O.P

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio

Prosciutto Cotto “Effe” Jamón Cocido

Prosciutto M.E.C Vismara

Paseo por España | \$5.400

Jamón Español Reserva 18 meses

Jamón Español Gran Reserva 24 meses

Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses

Jamón Español Jabugo de Huelva 100% de bellota 60 meses.

*Nuestros jamones son acompañados de pan de masa madre,
con tomate concassé, perlas moleculares de aceite de oliva.*

Españoles (x 100gr)

Serrano pezuña blanca reserva 18 meses. | **\$3.800**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$4.300**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$4.700**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$11.500**

Italianos (x 100gr)

Prosciutto Reserva Dolce | **\$4.700**

Prosciutto Di Parma D.O.P | **\$5.400**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$5.900**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$4.700**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$4.700**

Prosciutto cotto “effe” | \$2.000

Jamón cocido italiano acompañado de tomates de la huerta, aceite de oliva Vistalba y all i oli.

Mortadella italiana de pistacchio | \$2.400

Mortadella italiana con pepinillos en vinagre Wolf y crujiente de pistacchio.

Nuestros jamones son acompañados de pan de masa madre, con tomate concassé, perlas moleculares de aceite de oliva.

TAPAS

Tapas charcutería

Mesa de quesos | \$6.000

Queso cabra, Farcell, Labneh, Huellas, Neuf chatel, Brie, Camembert, Gouda, Queso azul, almendras, nueces, pistachos y frutas de estación.

Pacífico | \$5.700

Ostiones frescos del Pacífico, gratinados con Parmigiano Reggiano D.O.P 2014 con mantequilla de jugo de limón verde.

Cantábrico | \$5.400

Ostras del cantábrico con geleé de limón acompañada de dúo de caviar.

Almería | \$7.200

Calamarete español de las costas de Almería a la chapa, ajo y perejil, nube de mix de verdes de nuestra huerta y alioli sutil.

Mediterráneo | \$6.600

Chipirones del Mar Mediterráneo en nuestra tempura con lágrima de su propia tinta.

Roca | \$5.700

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

Party Mediterráneo | \$6.500

Caracol, langostinos jumbos, langostinos cola, mejillones, cholgas, almejas blanca, ostras y navajas.

Langostinos al ajillo | \$6.300

Colas de langostinos al ajillo, con verduritas baby y polvo de pimentón de La Vera provincia de Cáceres, España.

Langostinos jumbo | \$6.300

Langostinos enteros jumbo en fuego de timbal, sobre cama de sal gruesa en compañía de romesco y alioli.

Trilogía | \$4.700

Trilogía de rabas en tempura de remolacha, tinta de calamar y provenzal de albahaca, menta y perejil. Acompañadas de emulsión de alioli.

Anchoas dulces | \$4.800

Anchoas de nuestra cosecha con ajíes dulces, olivas, ajos confitados, en fondo de aceite de oliva Trilogía de la jamonería.

Boquerones | \$3.900

Boquerones de anchoa con flor de ajo confitado, vinagre de jerez de la frontera de provincia de Cádiz y aceto balsámico añejo.

Pescaditos | \$3.700

Cornalitos

Tortilla de papa | \$4.500

Tortilla de papa con chistorra

PRINCIPALES

Pesca principales

Atlántico | \$6.100

Ceviche de abadejo del Atlántico con frutos de mar y mango salvaje.
(Opción abadejo, de salmón o de atún)

Abadejo español | \$6.300

Abadejo sellado en jamón español gran reserva 24 meses a la chapa de timbal con fondo de garbanzo y tomate.

Merluza negra | \$8.600

Merluza negra de las profundidades del Pacífico con fondo de jamón ibérico de bellota, muselina, cayos de vieiras y puntas de espárragos trigueros envueltos en jamón de Parma D.O.P

Pesca fresca | \$6.200

Pesca blanca fresca del día, sellada en timbal con fondo de papa panadera, pimiento rojo, pluma de cebolla morada, regado con limón de ajos (pez espada, salmón).

Arroz y pastas principales

Paella cadaqués | \$7.900

Paella de mariscos estilo de puerto de Cadaqués, de Gerona.

Paella veggie | \$5.900

Paella de verduras braseadas con arroz bomba, con caldo de verduras.

Risotto de hongos | \$6.200

Risotto de hongos con almejas, Parmigiano Riggiano 2014 original de Italia con denominación de origen controlada, virutas de jamón de Parma D.O.P

Risotto veggie | \$5.600

Risotto con calabaza, tomillo y alcaucil.

Fetuccini | \$4.500

Fetuccini de remolacha con pesto de albahaca y almejas blancas.

Ravioli de osobuco | \$5.500

Ravioli de osobuco braseado a timbal, acompañado de crema con pistachos.

Ravioli de salmón | \$5.500

Ravioli de salmón salvaje con espinaca, acompañado de crema de cilantro y salvia.

Sorrentinos de conejo | \$5.500

Sorrentinos de conejo con salsa de tomate confitados y manteca de salvia y calabaza

Rótolo de espinaca | \$5.400

Ricota, nueces con crema de queso azul y corazón de alcaucil

Carnes principales

Conejo relleno | \$7.700

Conejo deshuesado y relleno, en fondo de pure trufado.

Rack 8 | \$7.700

Rack 8 de novillo con emulsión de coliflor y verduras baby.

Cordero & canela | \$7.200

Rack de cordero con aireado de berenjena y salsa de canela.

Cabrito al ajillo | \$7.700

Cabrito de la finca al ajillo de vino blanco con hinojo blanqueado y sellado.

Cabrito & mollejas | \$7.700

Cabrito de la finca con fondo de mollejas a la criolla.

MENÚ INFANTIL

Spaguetti con salsa fileto o crema | **\$3.800**

Milanesa de ternera con papas fritas | **\$3.800**

POSTRES

Coulant de chocolate con secreto de trufa | **\$2.750**

Pancakes | **\$2.300**

Némesis de chocolate amargo | **\$2.750**

Café | \$450