



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL

ALMUERZO

Chef Virginia Marin

• ENTRADAS •

Trío de empanadas \$

⊗ Provoleta + malbec + manzanas
+ tomate quemado \$

Degustación de tortillas de algarroba:
(queso artesanal / pejerrey curado con cedrón
lomo al pimentón) \$

⊗ Charcutería artesanal + quesos locales
de Finca Santa Helena \$

• PRINCIPALES •

✓ ⊗ Ensalada de verdes + berenjena ahumada
+ champiñón asado + queso criollo +
huevo + garbanzos \$

⊗ ⊗ Medallón de quinoa vegano
+ vegetales asados \$

Hamburguesa + cebolla quemada + panceta +
cheddar + huevo + barbacoa \$

Pollo adobado y apanado + mix de tomates
+ aceitunas + apio \$

• CARNES •

Todas incluyen una guarnición a elección,
excepto el Plato de 3 guarniciones

⊗ Ojo de bife + chimi de ají \$

⊗ Corte americano a la chapa
+ criolla de hinojo \$

⊗ Vacío braseado y ahumado + demi \$

⊗ Láminas de Trucha a la chapa
+ manteca de salvia \$

• GUARNICIONES •

⊗ Puré de espinaca + papa + poleo

Verdes + croutons + pepino encurtido
+ maíz frito + queso fresco artesanal

⊗ Mix de papas + cebolla roja
+ manteca de comino

⊗ Cremoso de quinoa + azafrán

⊗ Plato de Guarniciones – 3 a elección \$

MENÚ EL ESTECO

ENTRADAS

Croqueta de morcilla + tostada de focaccia + crema ácida

⊗ Berenjena ahumada al pimentón + yogurt de cabra + sésamo

Copa de Blend de Extremos Torrontés 2021

PRINCIPALES

✓ ⊗ Cavetellis de harina de maíz morada + calabaza + hongos + hojas verdes

Bondiola de cerdo prensada + ensalada de la huerta + peras asadas

Copa de El Esteco Malbec 2020

POSTRE

⊗ Mousse de chocolate + grapa de malbec + miel

Panacotta de torrontés + sopa de ananá + crocante de almendras y api

Copa El esteco Tardío 2020

Incluye 3 copas de vino* y 1 gaseosa o agua \$
Sólo con gaseosa o agua \$

Cubierto \$