



PATIOS DE CAFAYATE  
WINE HOTEL

## CENA

Chef Virginia Marin

### • ENTRADAS •

- ⊗ Bondiola Cerdo Negro + polenta sellada + romesco + hojas verdes \$
- ⊗ Carpaccio de llama + remolacha + mostaza hidratada + lactonesa de pimentón \$
- Degustación de tortillas de algarroba: (queso artesanal / pejerrey curado con cedrón / lomo al pimentón) \$
- ⊗ Girgolas a la plancha + gremolata + hummus de quínoa \$

### • PRINCIPALES •

- ⊗ Ensalada mix de verdes + brotes + cordero crocante + naranjas adobadas en burro + queso fresco \$
- Parmesana de vegetales al horno de barro \$
- Sorrentino de espinaca + gouda + tomates secos en emulsión de manteca \$
- ⊗ Mollejas + boniato + verdeo a la plancha + limón \$

⊗ Láminas de jamón crudo – Cerdo Negro Bellota (50gs) \$

### • 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 de almendras y pistachos
- ⊗ Mix de papas + cebolla roja + manteca de comino
- ⊗ Tibio 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

- ⊗ Ensalada Inca + curado de lomo en flores y salvia
  - ⊗ Bondiola de cerdo prensada + ensalada de la huerta + peras asadas
- Copa de El Esteco Malbec 2020*

### POSTRE

- ⊗ Mousse de chocolate + naranja quemada + arena de cedrón
  - ⊗ 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 \$