



ENTRADAS / FIRST COURSE

Bruschetta con salsa de hongos

Bruschetta with mushroom sauce

Muzzarellitas con hojas verdes

Muzzarellitas with green leaves

Sopa crema de calabaza

Pumpkin cream soup



PRINCIPALES / SECOND COURSE

Ensalada César

Cesar salad

Gnocchi mediterráneo, salteado con tomates, aceitunas negras, ajo, hierbas frescas y oliva

Potato gnocchi, sautéed tomatoes, black olives, fresh herbs, garlic and olive oil

Tapa de asado en cocción lenta a baja temperatura con chimichurri y papas rústicas

Barbacue cap with chimichurri sauce and rustic potatoes

Bondiola braseada con puré de batatas au caramel

Braised bondiola with mashed sweet potatoes

Ojo de bife (350grs.) con papas rústicas y chimichurri

350 rams rib eye steak grilled with rustic potatoes and chimichurri sauce

Trucha a la manteca negra con salsa de alcaparras, mix de hojas verdes y tomates cherry

Trout with capers sauce, assorted greens and cherry tomatoes



PRINCIPALES / SECOND COURSE



Wok de hongos silvestres y almendras tostadas con arroz yamani
Wild mushroom and toasted almond wok with yamani rice



Pechuguitas con crema de hongos silvestres y papas al tomillo
Chicken breasts with wild mushroom cream and thyme potatoes



Falafel con vegetales salteados y crema de berenjenas asadas
Falafel with sauteed vegetables and roasted aubergine cream



Goulash con spaetzle
Goulash with spaetzle



Guiso de cordero y hongos silvestres con lentejas
Lamb stew and wild mushrooms with lentils



POSTRES / DESSERTS

Ensalada de frutas
Fruit salad

Flan casero con dulce de leche
Pudding Flan with caramel

Sablée de frutos rojos
Sablée de nuez con dulce de leche, crema y frutos rojos de la Patagonia
Walnut sable with dulce de leche, cream and red berries from Patagonia

Torta bomba
Torta de chocolate rellena de dulce de leche
Chocolate cake with dulce de leche



AGUAS Y GASEOSAS

Agua sin gas
Agua con gas
Coca Cola
Coca Cola Zero
Coca Cola Light
Sprite
Sprite Zero
Fanta
Agua saborizada
Tónica



TRAGOS / DRINKS

Fernet
Campari
Gin Tonic
Cuba libre
Whisky nacional
Whisky importado
Vodka
Tequila dorado
Tequila blanco



CERVEZAS / BEERS

Cerveza Stella Artois
Cerveza Patagonia
Cerveza Artesanal Berlina
Cerveza Artesanal Blest





ALAMOS MALBEC

El aroma de este vino remite a intensos frutos negros con ligeras notas florales y de tostado. Posee pronunciados sabores a cassis y frambuesas y un leve dejo a chocolate y especias dulces provenientes del añejamiento en roble. El final es largo, con taninos maduros y sedosos.

LA PODEROSA MALBEC

La poderosa Malbec es un vino con aromas a ciruela y a frutas. En boca es untuoso, aterciopelada que nos invita a seguir tomando. Este vino encarna el espíritu de aventura y exploración.

NICASIA MALBEC

Se perciben en este vino intensos y dulces sabores a ciruelas y moras maduras aportados por el Malbec, junto a sutiles notas especiadas conferidos por el Cabernet Sauvignon y el Petit Verdot. El paso por roble incrementa aún más la complejidad de este vino, otorgando ligeras notas de vainilla y café.

SAINT FELICIEN MALBEC

Es un vino elegante y complejo, de color violeta oscuro y profundo, típico del Malbec argentino. En nariz es intenso y concentrado; presenta aromas de moras maduras con ligeras notas de vainilla, tabaco y licor. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es untuoso, con taninos suaves y redondos característicos del viñedo "Angélica", en Luján.

CATENA CABERNET MALBEC

Este es un vino elegante y complejo, de color rojo rubí con reflejos violetas. A la nariz, intenso y concentrado, presenta notas de especias aportadas por el Cabernet Sauvignon del viñedo La Pirámide, y notas de moras maduras y ciruelas, características del Malbec del viñedo Angélica, acompañado por vainilla, tabaco y licor aportados por la crianza en roble. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, con taninos integrados y redondos, de final largo y persistente.

HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD MALBEC CABERNET

Es un blend de gran complejidad y elegancia. Color rojo granate intenso con tonalidades violáceas. En la nariz se destacan los frutos rojos maduros en combinación con las notas de vainilla y coco aportados por su paso por barricas de roble. A la boca se presenta con gran volumen y equilibrio con notas de mermeladas de frutas finas, vino estructurado y de gran complejidad, con persistente final.

SAINT FELICIEN CABERNET SAUVIGNON

Es un vino elegante y complejo, de color rojo rubí profundo. Se perciben en este vino aromas a frutas rojas, como cerezas y ciruelas maduras, junto a fragancias especiadas, tal como pimienta negra, y notas suaves de eucalipto. En la boca resulta un vino complejo, de buen cuerpo y estructura, taninos suaves, maduros y excelente longitud e intensidad. En el final de boca aparecen delicados sabores tostados y a vainilla.



LA PODEROSA CABERNET FRANC

De color rojo intenso, con aroma a pequeños frutos rojos, zarzamora y cassis, con notas especiadas, avainilladas, coco y tabaco. A la boca es muy frutado, sabroso, equilibrado, de elegantes taninos y largo final.

NICASIA CABERNET FRANC

Se perciben en este vino elegantes notas herbáceas y de anís aportadas por el Cabernet Franc, junto a vivaces frutos negros y especias conferidos por el Merlot y el Petit Verdot. El paso por roble incrementa aún más la complejidad de este vino, otorgando delicados toques ahumados y de tostado. La sólida estructura de este vino permite acompañarlo con carnes rojas, risotos y platos elaborados.

EL ENEMIGO CABERNET FRANC

Según sus creadores, la línea El Enemigo, simboliza la batalla del hombre contra uno mismo, el enemigo original, la batalla que definió a cada uno de los dueños de esta bodega. Es un vino de gran estructura y concentración. Es de cuerpo compacto, con ciertos tonos de fruta roja algo madura, taninos más macizos, firmes y algo secantes. No es profundo, sólo persiste su textura. La expresión es toda de fruta, madura algo de pasa, con músculo y buena frescura, y con toque herbal al final. Tinto macizo que habrá que ver hacia donde evoluciona en botella.

HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD PINOT NOIR

De color rojo rubí con notas tejas típico de esta variedad. A la nariz se destaca el carácter frutado con notas de cerezas frescas y nuez, en armonía con notas de suaves ahumados aportados por la barrica de roble francés durante el periodo de crianza. En boca es balanceado, elegante y complejo. De tacto sedoso con carácter frutal integrado con los aportes de la madera. El final de boca sorprende la amplitud y persistencia. Asombra su tipicidad, siendo un alto exponente de los Pinot Noir de la Patagonia.

SAIN FELICIEN SAUVIGNON BLANC

Este vino presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Intenso en nariz y de gran complejidad, recuerda a flores de ruda y frutos cítricos con suaves notas minerales. En boca, fresco y elegante, presenta una acidez marcada y vivaz.

SAINT FELICIEN CHARDONNAY

Refleja características propias de la zona que le da origen. Con días soleados y cálidos, y noches frescas, las uvas de Chardonnay adquieren una madurez plena y bien balanceada. Su color es amarillo intenso con reflejos verdosos claros. De gran complejidad y elegancia, en nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas tropicales maduras, peras, durazno blanco y vainilla. En boca, de impacto dulce y untuoso, muy bien balanceado por la acidez, con sabores a frutas maduras y notas ligeras de vainilla y tostado, que le brindan un excelente y prolongado final.

ESPUMANTE MUUM

