



PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL

Almuerzo

Chef Virginia Marin

Entradas

Trío de empanadas (carne – queso – quinoa) \$

⊗ Provoleta + hongos + tomates confitados \$

⊗ Carpaccio de papines + lomo curado en aromáticas + pesto de pistacho \$

Tabla de charcutería artesanal + quesos semiduros de cabra + pan de colores + láminas de zucchini \$

Principales

⊗ Ensalada de verdes + peras + nueces + queso fresco + calabaza asada \$

Hamburguesa + bbq + panceta + cebolla + cheddar + huevo \$

⊗ Crocantes de quinoa + paté de alubias + tomates \$

Fetuccinis al huevo + crema de hongos \$

Carnes

⊗ Ojo de bife + chimi \$

⊗ Trucha rosada a la chapa \$

⊗ Matambrito de cerdo
+ criollita \$

⊗ Molleja + lactonesa \$

⊗ Entraña + alioli \$

Guarniciones

⊗ Aplastado de papin ahumado + queso azul \$

⊗ Ensalada de verdes + mote + tomates de
estación y zucchini asado \$

⊗ Mix de tomate + queso de cabra
+ albahaca + garbanzos \$

⊗ Papas en manteca de hierbas y cúrcuma \$

Menú La Rosa

Entrada

⊗ Base de tamal + rabo en su salsa + criollita

Yogurt de cabra + buñuelos de quinoa roja y espinaca

Copa de Blend de Extremos Torrontés

Principal

⊗ Vacío adobado y ahumado + ensalada de papines andinos + choclo + tomates + hojas verdes

Ensalada de verdes + ricota prensada + salmón ahumado
+ romesco + calabaza asada

Copa de El Esteco Malbec

Postre

Canolis + crema de chocolate y café + pistachos + salsa de malbec

⊗ Flan infusionado en cedrón + dulce de leche y crema batida

Copa El esteco Tardío

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

Sólo con gaseosa o agua \$

Cubierto \$