



PATIOS DE CAFAYATE  
WINE HOTEL

# Cena

Chef Virginia Marin

## Entradas

- ⊗ Carpaccio de llama + mermelada de tomates + pistacho \$
- ⊗ Cordero crocante + hummus de quinoa + gremolata \$  
Burratina + verdes + romesco + cherry + panceta crocante \$
- ⊗ Ensalada inca de quinoa + tomate + choclo + cebolla + ricotta de hierbas \$

⊗ Láminas de jamón Crudo - Cerdo Negro Premium Bellota (50 gs) \$

## Principales

- ⊗ Solomillo + puré de manzana + salsa torrontés \$  
Parmesana gratinada de vegetales \$  
Pasta rellena de cordero + emulsión de manteca y salvia \$
- ⊗ Risotto blanco + tiradito de ternera \$

## Carnes

- ⊗ Ojo de bife + chimi \$
- ⊗ Trucha rosada a la chapa \$
- ⊗ Matambrito de cerdo  
+ criollita cocida \$
- ⊗ 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
- ⊗ Paté de llama + chutney + coral de algarroba

*Copa de Blend de Extremos Torrontés*

### Principal

- ⊗ Vacío adobado y ahumado + ensalada de papines andinos + choclo + tomates + hojas verdes  
Sorrentino de cabutia + queso de cabra + tomate seco en caldo de puerro

*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 \$**