



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 \$