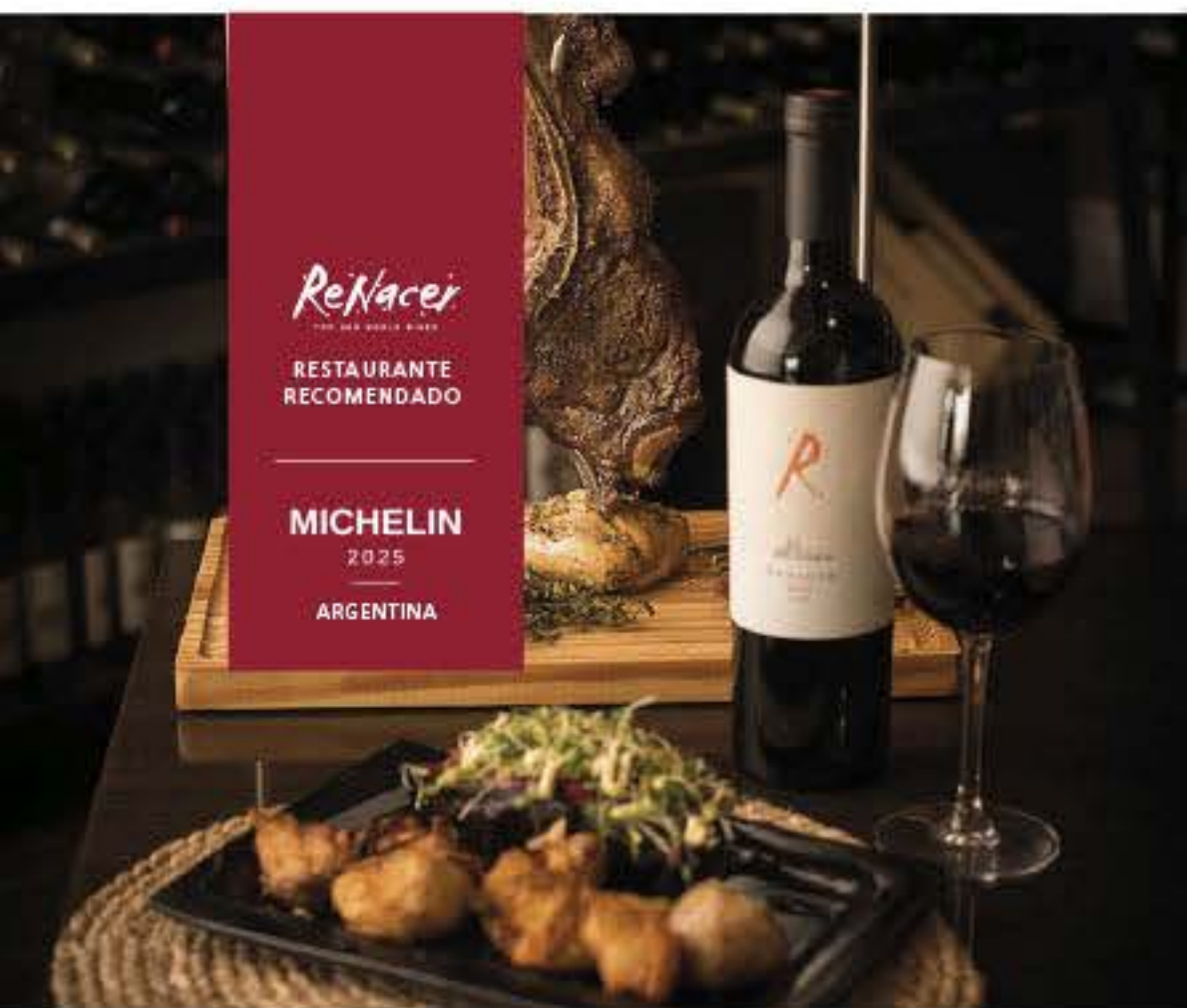


Nossa proposta visa oferecer aos visitantes uma experiência de 360 graus: comida e vinhos harmonizados com vistas incríveis da Cordilheira dos Andes, e um serviço de excelência em um ambiente natural incomparável.



MENU CINCO PASSOS

Menu sazonal de 5 etapas, criado por nossa chef

PRIMEIRO PASSO

- » Ravioli de beterraba recheado com alcachofras e amendoim

SEGUNDO PASSO

- » Sopa de cenoura, bolacha de milho e lombo curado

TERCEIRO PASSO

- » Rolo de osso buco com creme de parmesão

QUARTO PASSO

- » Ojo de bife, creme de batata, ocas e chips

QUINTO PASSO

- » Tiramisù

\$ 109.500 por pessoa

- Harmonização cinco passos
 - » Harmonização Reserva **\$ 32.700**
 - » Harmonização Ícono **\$ 55.100**



MENU TRÊS PASSOS

- Escolha entre:
 - » Três entrada
 - » Três prato principal
 - » Três sobremesa
- Café ou chá e petit fours
- Visita à vinícola

\$ 84.000 por pessoa

- Harmonização três passos
 - » Harmonização Reserva **\$ 21.200**
 - » Harmonização Especialidades **\$ 26.500**
 - » Harmonização Ícono **\$ 36.000**

MENU DOIS PASSOS

Escolha de apenas dois passos entre

- » Três entrada
- » Três prato principal
- » Três sobremesa
- Café ou chá e petit fours
- Visita à vinícola

\$ 65.500 por pessoa

- Harmonização dois passos
 - » Harmonização Reserva **\$ 18.200**
 - » Harmonização Ícono **\$ 28.500**



CALLEJÓN DE FUEGOS MENU

Venha ao nosso beco do fogo para desfrutar de uma experiência única com vista para a montanha e saborear um autêntico chumasco argentino.

- Empanadas
- Miúdos
- Bife de olho
- Salada fresca
- Legumes assados
- Flan caseiro com caramelo
- Vinho Punto Final Reserva
- Café ou chá e petit fours
- Visita à vinícola

\$ 94.500 por pessoa
*** Para grupos de 6 a 20 pessoas**

Menu infantil (até 12 anos) \$26.500 por pessoa.
Opção vegetariana, vegana e celiaca disponível.
Solicite a opção de piquenique.