

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.

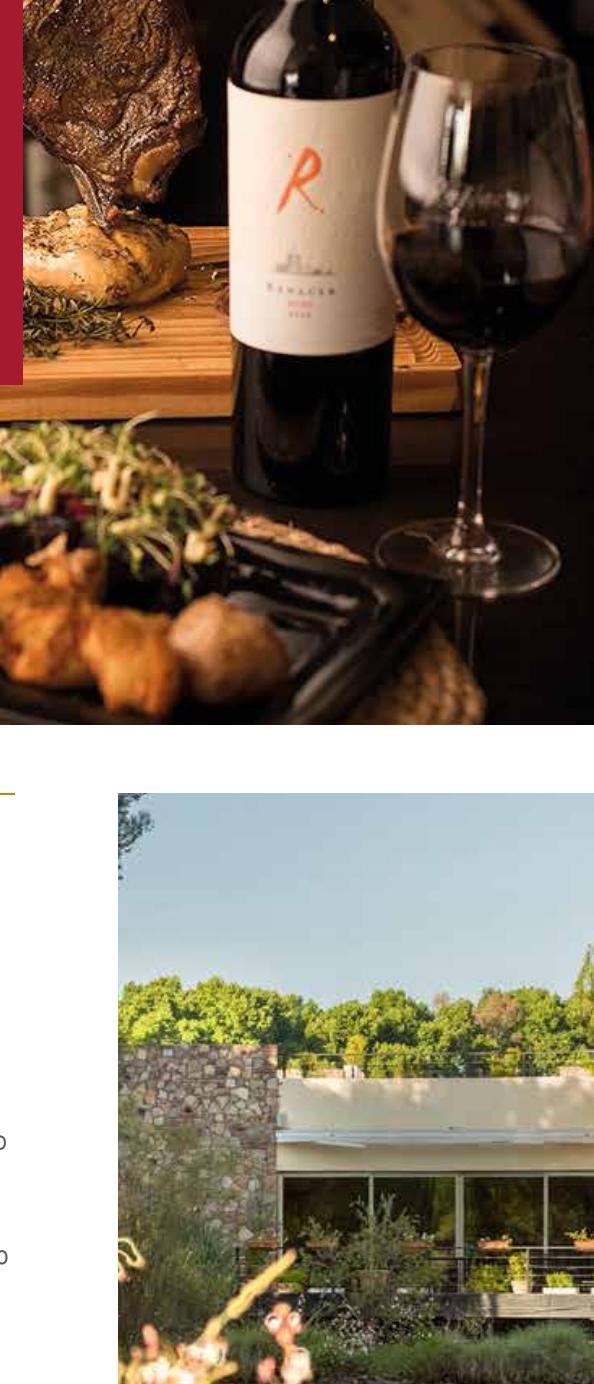


RESTAURANTE
RECOMENDADO

MICHELIN

2025

ARGENTINA



MENU CINCO PASSOS

Menu sazonal de 5 etapas, criado por nossa chef

PRIMEIRO PASSO

- » Ravioli de beterraba recheado com alcaparras 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 PASO

- » Tiramisù

\$ 109.500 por pessoa

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

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**

Menu infantil (até 12 anos) \$26.500 por pessoa.

Opção vegetariana, vegana e celíaca disponível.

Solicite a opção de piquenique.

