

Nuestra propuesta consiste en ofrecer a los visitantes una experiencia 360°: comida y vinos maridados con increíbles vistas a la Cordillera de los Andes, y un servicio de excelencia en un entorno de naturaleza incomparable



MENÚ CINCO PASOS

Menú estacional de 5 pasos, creado por nuestra chef.

PRIMER PASO

» Ravioli de remolacha relleno de alcaparras y maní

SEGUNDO PASO

» Sopa de zanahoria, galleta de maíz y lomito curado

TERCER PASO

» Roll de osobuco con crema de parmesano

CUARTO PASO

» Ojo de bife, crema de papa, ocas y chips

QUINTO PASO

» Tiramisú

\$ 109.500 por persona

» Maridaje Reserva **\$ 32.700**

» Maridaje Ícono **\$ 55.100**



MENÚ TRES PASOS

Elección entre:

- » Tres entradas
- » Tres platos principales
- » Tres postres

· Café o petit fours.

· Visita a la bodega

\$ 84.000 por persona

Maridaje tres pasos

» Maridaje Reserva **\$ 21.200**

» Maridaje Especialidades **\$ 26.500**

» Maridaje Ícono **\$ 36.000**

MENÚ DOS PASOS

Elección de solo dos pasos entre:

- » Tres entradas
- » Tres platos principales
- » Tres postres

· Café o petit fours.

· Visita a la bodega

\$ 65.500 por persona

Maridaje dos pasos

» Maridaje Reserva **\$ 18.200**

» Maridaje Ícono **\$ 28.500**



MENÚ CALLEJÓN DE FUEGOS

Vení a nuestro callejón de fuegos para disfrutar de una experiencia única con vistas a la montaña y saborear un auténtico asado argentino.

- Empanadas
- Achuras
- Entraña, matambre de cerdo y ojo de bife
- Ensalada fresca
- Vegetales asados
- Flan casero con caramelo
- Vinos Punto Final Reserva
- Café o té y petit fours
- Visita a la bodega

\$ 94.500 por persona.

*** Para grupos de 6 a 20 personas.**

Menú niños (hasta 12 años) \$ 26.500
Disponible opción vegetariana, vegana y celíacos.
Consulte por opción picnic.