

Nuestra propuesta consiste en ofrecer a los visitantes una experiencia 360º: 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**

» Alfajor de maíz, amaranto y paté de salmón.

**SEGUNDO PASO**

» Sopa de maíz y coco con cracker de maíz, lomo de ciervo curado y emulsión de ají picante y albahaca.

**TERCER PASO**

» Roll de osobuco, con crema de parmesano, y un fondo de reducción.

**CUARTO PASO**

» Ojo de bife con crema de camotes al rescoldo y criolla fresca.

**QUINTO PASO**

» Savarín de chocolate, toffee con sal, heladito y crocante de maní.

**\$78.400 por persona.**

- Maridaje cinco pasos
  - » Maridaje Reserva **\$24.500**
  - » Maridaje Ícono **\$41.400**



**MENÚ DOS PASOS**

· Elección de solo dos pasos entre:

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

- Snack, café o té y petit fours.
- Visita a la bodega.

**\$38.300 por persona.**

- Maridaje dos pasos
  - » Maridaje Reserva **\$13.700**
  - » Maridaje Ícono **\$21.400**



**MENÚ ANIVERSARIO**

Disponible por tiempo limitado.

**PRIMER PASO**

» Buñuelo de viento relleno con crema de trucha

*Punto Final Sauvignon Blanc*

**SEGUNDO PASO**

» Cremoso de cereales con remolacha y espuma de queso de cabra

*Renacer Bequignol Rosé*

**TERCER PASO**

» Kebabs de cordero con crema de calabaza y yogurt natural

*Renacer Cabernet Franc*

**CUARTO PASO**

» Tomahawk en manteca de hierbas con vegetales y pan al rescoldo

*Renacer Malbec*

**QUINTO PASO**

» Tartin de arroz con leche y helado de dulce de leche

*Milamore*

· Snack, café o té y petit fours.

· Visita a la bodega.

**\$80.300 por persona.**



**MENÚ TRES PASOS**

· Elección entre:

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

· Snack, café o té y petit fours.

· Visita a la bodega.

**\$52.100 por persona.**

· Maridaje tres pasos

- » Maridaje Reserva **\$15.900**
- » Maridaje Especialidades **\$19.900**
- » Maridaje Ícono **\$27.100**



**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
- Selección de achuras
- Ojo bife
- Entraña
- Ensaladas
- Panes
- Flan casero con caramelo
- Vinos Punto Final Reserva
- Café o té y petit fours.
- Visita a la bodega

**\$67.500 por persona.**

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

Menú niños (hasta 12 años) \$19.900.  
Disponible opción vegetariana, vegana y celíacos.  
Consulte por opción picnic.