

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 alcapparras 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 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 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*

- Café o petit fours.
- Visita a la bodega

**\$ 169.700 por persona**



### 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 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
- 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.