



Cata de vinos Argentinos

ENTRADA

Matambre a la pizza

Tradicional matambre de cerdo acompañado de salsa napolitana, cebolla, pimiento morrón, aceitunas gratinado con una variedad de queso provolone ahumado y mozzarella servida con una espuma de miel y ají.

FUERTE

Bife de chorizo

150 Gr de Bife de Chorizo marinado con una reducción de vino Malbec y finas hierbas durante 3 horas con una guarnición a la parrilla de cebolla, papa chaucha, calabaza, mini choclo, champiñones con un chimichurri tradicional.

POSTRE

Flan de dulce de leche

-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de vino para la cata. -Valor sommelier \$250 con impuestos. -Valor músicos Opcional para cata show maridaje (Show Tango) \$200 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz





Cata de vinos Italianos

ENTRADA

Vitello Tonnato

Finas láminas de lomo de ternera acompañada de una salsa cremosa de anchoas prosciutto crocante, alcaparras y un mix de variedad de lechugas con un toque acido.

FUERTE

Salmón con Risotto alla Milanese

150gr de Salmon acompañado de un risotto aromatizado con azafrán, tomate deshidratado, piñones emulsionados con un toque de aceite de oliva y queso parmesano pecorino.

POSTRE

Tiramisú

-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de vino para la cata. -Valor sommelier \$250 con impuestos. -Valor músicos Opcional para cata show maridaje (Show Tango) \$200.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Cata de vinos Españoles

ENTRADA

Pulpo a la gallega

Pulpo marinado con pimentón ahumado, cebollín y ralladura de limón. Acompañado de unas papas a la brava.

FUERTE

Cochinillo segoviano al horno

Cochinillo ahumado durante 2 horas con chips de manzano bañado con una salsa de miel de maple y romero, acompañado de un puré cremoso de arveja, garbanzos crocantes y zanahorias de colores con reducción de jugo de naranja.

POSTRE

Crema Catalana, Crema perfumada con limón y canela

-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de vino para la cata. -Valor sommelier \$250 con impuestos. -Valor músicos Opcional para cata show maridaje (Show Flamenco) \$450 con impuestos.

**Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz**





Cata de vinos Franceses

ENTRADA

Foie Gras

Ensalada, con foie gras y mezclas de
hojas verdes, nueces y vinagreta.

FUERTE

Filet Mignon

**Filete de res tierno,
servido con una salsa de
champiñones, acompañado
de puré de papas a las
finas hierbas.**

POSTRE

Crème Brûlée

*-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3
tiempos, 3 copas de vino para la cata. -Valor sommelier
\$250 con impuestos. -Valor músicos Opcional para cata
show maridaje Cantante \$150mas IVA*

**Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz**





Cata de vinos del Nuevo Mundo

ENTRADA

Matambre a la pizza

Tradicional matambre de cerdo acompañado de salsa napolitana, cebolla, pimiento morrón, aceitunas gratinado con una variedad de queso provolone ahumado y mozzarella servida con una espuma de miel y ají.

FUERTE

Colita de Cuadril

Colita de cuadril importada con papa a la provenzal y vegetales a la parrilla.

POSTRE

Volcán de chocolate

-Argentina- Uruguay - Chile. Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de vino para la cata. -Valor sommelier \$250 con impuestos. -Valor músicos Opcional para cata show maridaje Cantante \$150mas IVA

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz





Cata de vinos del viejo mundo

ENTRADA

Vitello tonnato

Finas láminas de lomo de ternera acompañada de una salsa cremosa de anchoas prosciutto crocante, alcaparras y un mix de variedad de lechugas con un toque ácido.

FUERTE

Cochinillo segoviano al horno

Cochinillo ahumado durante 2 horas con chips de manzano bañado con una salsa de miel de maple y romero, acompañado de un puré cremoso de arveja, garbanzos crocantes y zanahorias de colores con reducción de jugo de naranja.

POSTRE

Crème Brûlée

-Italia- España- Francia. Valor por persona \$52 incluido impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de vino para la cata. -Valor sommelier \$250 con impuestos. Valor músico opcional \$150 más IVA

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Cata Erótica

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Risotto con leche de coco

Risotto cocinado y aromatizado con leche de coco, lima acompañada con langostinos a la parrilla con una salsa al ajillo semi picante.

FUERTE

Lomo fino

150GR de Lomo fino en una reducción de café acompañada de un puré de arvejas con un jardín de vegetales y champiñones con una salsa de vino y cebollas.

POSTRE

Esfera de chocolate blanco aromatizada con vainilla, relleno de frutas silvestres y cassis, acompañada de una reducción de frambuesas y rosas

- Valor por persona \$72 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de vino para la cata.
 - Valor sommelier \$250 con impuestos.
- Valor músicos Opcional para cata show maridaje (Show Moulin Rouge) \$610 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz