

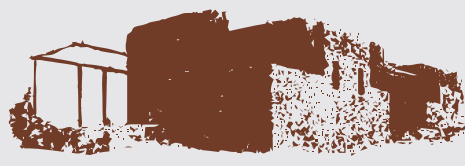


ATAMISQUE

WINE LODGE

Menú Cena

TIERRAS
ATAMISQUE



ATAMISQUE
WINE LODGE

Entradas

Selección de quesos y fiambres
para compartir // \$28.000

Trio de empanadas // \$10.000

Variedades a elección:

*empanada de carne,
zucchini y queso o capresse*

Sopa de estación de calabaza // \$10.000

Lentejones estofados
con panceta ahumada // \$10.000

Ensaladas de hojas verdes con peras
caramelizadas y roquefort // \$10.000

T I E R R A S
ATAMISQUE



Principales

Lomo de ternera acompañado de papas cuña doradas al horno. Salsa criolla // \$27.000

Trucha horneada con crema de limón y mix de vegetales horneados de estación // \$27.000

Bondiola de cerdo con chutney de cerezas y cebollas caramelizadas al Malbec.
Acompañado por puré de boniato // \$27.000

Osobuco al Malbec en cocción lenta con puré de papas y tomates
cherries confitados // \$27.000

Sorrentinos caseros // \$20.000
acompañados con crema infusionada con jarilla.
Variedades:
sorrentinos de calabaza o jamón y queso



Postres

Peras al Malbec perfumadas con flor de aniz.
Acompañadas con crema
de queso mascarpone // \$13.000

Flan casero tradicional argentino
con dulce de lecha o crema // \$13.000

Crumble de manzana
con helado de vainilla // \$13.000

Panqueques tibios con dulce de leche
y almíbar de vino blanco // \$13.000

Postre del día // \$13.000

Menú niños

\$20.000 sin bebida

Consultar opciones disponibles

T I E R R A S
ATAMISQUE