



ATAMISQUE

WINE LODGE

Menú Cena

TIERRAS
ATAMISQUE



Entradas

Selección de quesos y fiambres // \$32.000
para compartir

Trio de empanadas mendocinas // \$15.000
Variedades a elección:
empanada de carne,
zucchini con queso y capresse

Sopa de estación de calabaza // \$15.000
con crocante de frutos secos

Ensaladas de hojas verdes // \$15.000
con peras caramelizadas y roquefort



Principales

Lomo de ternera // \$32.000
acompañado de papas cuña doradas al horno,
dips de boniato, chutney de uvas y cebollas.
Salsa criolla

Trucha horneada // \$29.000
con crema de limón y mix
de vegetales horneados de estación

Sorrentinos caseros // \$25.000
acompañados con crema infusionada
con jarilla o salsa boloñesa.
Variedades:
calabaza o jamón y queso



Postres

Peras al Malbec // \$17.000
perfumada con flor de anís.

Acompañadas con crema de queso mascarpone

Flan casero // \$17.000
tradicional argentino
con dulce de leche o crema

Panqueques tibios // \$19.000
con dulce de leche, esfera de crema fría
y almíbar de vino blanco

Menú niños

\$25.000 sin bebida
Consultar opciones disponibles