



ATAMISQUE

WINE LODGE

Menu Do Jantar

TIERRAS
ATAMISQUE



Entradas

Seleção de queijos e frios // \$32.000
para compartilhar

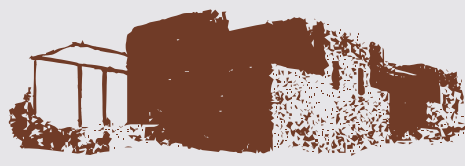
Trio de empanadas
ao estilo de Mendoza // \$15.000

Escolha entre:

*empanada de carne,
abobrinha com queijo e caprese*

Sopa de abóbora // \$15.000
da estação com nozes crocantes

Salada de folhas verdes // \$15.000
com peras caramelizadas e Roquefort



ATAMISQUE
WINE LODGE

Pratos principais

Lombo de vitela // \$36.000

servido com fatias de batata douradas assadas no forno, molhos de batata-doce e chutney de uva e cebola. Molho crioulo

Truta assada // \$33.000

com creme de limão e uma mistura de legumes da estação assados

Sorrentinos caseiros // \$29.000

servidos com creme aromatizado com jarilla ou molho à bolonhesa.

Variedades:

abóbora ou presunto e queijo

Sobremesas

T I E R R A S
ATAMISQUE



Postres

Pêras ao Malbec // \$17.000
aromatizadas com flor de anis.
Servidas com creme de mascarpone

Pudim caseiro // \$17.000
tradicional argentino
com doce de leite ou creme

Panquecas quentes // \$19.000
com doce de leite,
uma bola de sorvete e calda de vinho branco-

Menu Infantil

\$25.000 bebidas não incluídas
Confira as opções disponíveis