ATAMISQUE

WINE LODGE

Menú Cena

TIERRAS

ATAMISQUE

ATAMISQUE

WINE LODGE

Entradas

Selección de quesos y fiambres // $38.000
para compartir

Trio de empanadas mendocinas // $20.000
Variedades a elección:
empanada de carne,
zucchini con queso y capresse

Ensaladas de hojas verdes // $20.000
con peras caramelizadas y roquefort

Brochette de langostinos y vegetales
salteados com miel y salsa de soja // $22.000

TIERRAS
ATAMISQUE

ATAMISQUE

WINE LODGE

Principales

Lomo de ternera // $42.000
acompañado de papas cuña doradas al horno,
dips de boniato, chutney de uvas y cebollas.
Salsa criolla

Trucha horneada // $35.000
con crema de limón y mix
de vegetales horneados de estación

Sorrentinos caseros // $32.000
acompañados con crema infusionada
con jarilla o salsa boloñesa.
Variedades:
calabaza o jamón y queso

Lasagna casera con salsa bolognesa , gratinada
con queso y salsa bechamel // $32.000

TIERRAS
ATAMISQUE

ATAMISQUE

WINE LODGE

Postres

Peras al Malbec // $20.000
perfumada con flor de anís.
Acompañadas con crema de queso mascarpone

Flan casero // $20.000
tradicional argentino
con dulce de lecha o crema

Panqueques tibios // $23.000
con dulce de leche, esfera de crema fría
y almíbar de vino blanco

Pavlova con frutas de estación // $20.000

Menú niños

$32.000 sin bebida

Consultar opciones disponibles

TIERRAS
ATAMISQUE