

VISTALBA®

WINE BAR

DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS

Plato de fiambres y quesos para compartir | \$14.500

Degustación de fiambres y quesos acompañados de aceitunas, pepinillos, frutas deshidratadas y frutos secos.

Plato de quesos para compartir | \$7.500

Degustación de quesos mixtos acompañados de frutas frescas, deshidratadas y frutos secos.

Bruschetta Pastrami | \$6.500

Mozzarella, rúcula, pickles, manteca con hierbas y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

CIABATTA | \$6.500

Jamón Español Reserva 18 meses, jugo de tomates dulces, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

Mortadella italiana, mozzarella, pesto y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

Vegetariano Queso mozzarella, manteca con hierbas, tomate, morrón, rúcula, sal, pimienta y aceite de oliva "Vistalba Corte V".

ENSALADAS | \$4.800

Zucchini (calabacín de verano) pepino, verdes, tomate cherry, manzana verde, sal-pimienta y limoneta con aceite de oliva.

Asiática verdes frescos, pepino, zanahoria, repollo, maní, sal, pimienta, salsa de soja y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

Peras frescas, verdes, queso azul, nueces, miel, aceite de oliva y jugo de limón.

POSTRE REGIONAL | \$4.000

Dulce de membrillo, dulce de batata, quesos mixtos, frutas deshidratadas y frutos secos.

VINO POR COPA

 **Copa Vino Clásico | \$2.800**

 **Copa Vino Reserva | \$5.500**

 **Café Nespresso | \$1.500**

VISTALBA®

WINE BAR

SAMPLING BOARD

Cheese and ham plate | AR\$14.500

Cheeses and ham with olives, sweet pickles, dried fruits and mixed nuts.

Cheese plate | AR\$7.500

Cheeses with fresh fruits, dried fruits and mixed nuts.

Bruschetta Pastrami | AR\$6.500

Mozzarella, arugula, pickles, butter, herbs and our exclusive “Corte V” Olive Oil.

CIABATTA | AR\$6.500

Spanish Serrano ham, sweet tomato juice, arugula and our exclusive “Corte V” olive oil.

Italian Mortadella, mozzarella cheese, fresh pesto and our exclusive Corte V” olive oil.

Vegetarian Mozzarella, butter and herbs, tomatoes, bell peppers, arugula, salt, pepper and our exclusive “Corte V” olive oil.

SALADS | AR\$4.800

Zucchini, cucumbers, fresh greens, cherry tomatoes, green apple slices, salt, pepper and our exclusive “Corte V” olive oil.

Asian, fresh greens, cucumbers, carrot, cabbage, peanuts, salt, pepper, soy sauce and our exclusive “Corte V” Olive Oil.

Pear slices, fresh greens, blue cheese, nuts, sweet honey, freshly squeezed lemon juice and our exclusive “Corte V” olive oil.

DESSERT | AR\$4.000

A selection of cheeses with sweet potato and quince strips, mixed nuts and dried fruits.

WINE BY THE GLASS

 **Classic Collection wines** | AR\$2.800

 **Reserve Collection wines** | AR\$5.500

 **COFFEE Nespresso** | AR\$1.500