

VISTALBA®

WINE BAR

DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS

Plato de fiambres y quesos para compartir \$17.500

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

Plato de quesos para compartir \$ 8.750

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

MENÚ INFANTIL

Ciabatta, jugo natural y postre. \$15.000

OPCIONES GOURMET

Mix frutos secos \$3.000

Aceitunas rellenas \$6.500

Tomates al romero \$6.500

Pistachos salados \$6.500



Consultar Menú sin TACC

CIABATTA

Jamón Español Reserva 18 meses, jugo de tomates dulces, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$8.600

Mortadella italiana, mozzarella, pesto y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$7.800

Vegetariano Queso mozzarella, manteca con hierbas, tomate, morrón, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$7.800

ENSALADAS

Asiática verdes frescos, pepino, zanahoria, repollo, maní, salsa de soja y aceite de oliva. \$6.000

Peras frescas, verdes, queso azul, nueces, miel, aceite de oliva y jugo de limón. \$6.500

POSTRE REGIONAL

Dulce de membrillo, dulce de batata, quesos mixtos, frutas deshidratadas y frutos secos. \$4.800

VINO POR COPA

Copa Vino Clásico \$3.000

Copa Vino Reserva \$6.000

INFUSIONES

Café Nespresso \$2.100

Té \$1.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada \$2.800

Jugo de naranja \$3.000

Agua con gas \$1.500

Servicio de Agua \$1.000

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

VISTALBA®

WINE BAR

SAMPLING BOARD

Cheese and ham plate \$17.500
Cheeses and ham with olives, sweet pickles, dried fruits and mixed nuts.

Cheese plate \$ 8.750
Cheeses with fresh fruits, dried fruits and mixed nuts.

CHILDREN'S MENU

Ciabatta, juice and dessert. \$15.000

GOURMET OPTIONS

Nut mix \$3.000

Stuffed green olives \$6.500

Rosemary tomatoes \$6.500

Salted pistachios \$6.500



Consult tacc-free menu

CIABATTA

Spanish Serrano ham, sweet tomato juice, arugula and our exclusive "Corte V" olive oil. \$8.600

Italian Mortadella, mozzarella cheese, fresh pesto and Corte V" olive oil. \$7.800

Vegetarian Mozzarella, butter and herbs, tomatoes, bell peppers, arugula, salt, pepper and our exclusive "Corte V" olive oil. \$7.800

SALADS

Asian, fresh greens, cucumbers, carrot, cabbage, peanuts, salt, pepper, soy sauce and exclusive "Corte V" Olive Oil. \$6.000

Pear slices, fresh greens, blue cheese, nuts, sweet honey, freshly squeezed lemon juice and exclusive "Corte V" Olive Oil. \$6.500

DESSERT

A selection of cheeses with sweet potato and quince strips, mixed nuts and dried fruits. \$4.800


WINE BY GLASS

 **Classic Wines** \$3.000

 **Reserve Wines** \$6.000

INFUSIONS

 **Coffee Nespresso** \$2.100

 **Tea** \$1.000

SOFT DRINKS

Lemonade \$2.800

Orange juice \$3.000

Sparkling water \$1.500

Water service \$1.000