

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.

OPCIONES GOURMET

Mix frutos secos \$3.000

Aceitunas rellenas \$6.500

Tomates al romero \$6.500

Pistachos salados \$6.500

MENÚ INFANTIL

Ciabatta, jugo natural y postre. \$15.000



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

Húmedo de chocolate con nueces, dulce de leche y frutos rojos. \$5.200

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.