



B O D E G A
V I S T A L B A
M E N D O Z A A R G E N T I N A

PROMO BIENVENIDA

2 OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR
DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN,
Y TABASCO.

 **PROGENIE EXTRA BRUT**

Precio por Persona | \$25.000

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*

MENÚ PASOS

Los mares, nuestra pesca artesanal y jamones Ibéricos

Bienvenida

OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN, VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT**

Paso 1

SOPA DEL DÍA
(consultar)

🍷 **TOMERO ROSÉ PINOT NOIR**

Paso 2

JAMÓN PEZUÑA BLANCA GRAN RESERVA, 24 MESES DE BODEGA
JAMÓN ITALIANO DE LA REGIÓN DE SAN DANIELE

ACOMPAÑADO DE TOSTA DE MASA MADRE CON TOMATE CASSÉ
Y ENCAPSULACIONES DE ACEITE DE OLIVA VISTALBA

🍷 **TOMERO CABERNET FRANC**

Paso 3

CHIPIRONES DEL MEDITERRANEO ESPAÑOL AL FIERRO

🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC**

Paso 4

LANGOSTINOS JUMBOS GRILLADOS PINTADOS CON ROMESCO

🍷 **BLENDE BLANCAS BODEGA VISTALBA**

Paso 5

CEVICHE DE PESCA FRESCA Y NUESTROS FRUTOS DE MAR

🍷 **TOMERO CABERNET SAUVIGNON**

Paso 6

ABADEJO EN SALSA VASCA CON ALMEJAS

🍷 **VISTALBA CORTE B**

Paso 7

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE EXTRA BRUT ROSÉ**

Precio por Persona | \$120.000

Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Prices are subject to change without notice.

MENÚ PA5OS

Pasos por el campo, nuestras huertas y jamones Ibéricos

Bienvenida

OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN, VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT**

Paso 1

JAMÓN RESERVA ESPAÑOL 18 MESES DE ESTIVA
JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN VAN DEL CINHGIO

ACOMPAÑADO DE TOSTA DE MASA MADRE CON TOMATE CASSÉ
Y ENCAPSULACIONES DE ACEITE DE OLIVA VISTALBA

🍷 **TOMERO CHARDONNAY**

Paso 2

ROTOLO DE CONEJO CON CREMA DE COLIFLOR, PESTO DE ALBAHACA Y HONGOS GRILLADOS

🍷 **VISTALBA MALBEC**

Paso 3

ROLL DE CHIVITO EN SU FONDO DE COCCIÓN
CON AIREADO DE TRUFA BLANCA

🍷 **TOMERO CABERNET SAUVIGNON**

Paso 4

TACO DE FILET HILTON CON REDUCCIÓN DE VISTALBA CORTE C
VERDURITAS BABY DE NUESTRA HUERTAS

🍷 **VISTALBA CORTE B**

Paso 5

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE EXTRA BRUT ROSÉ**

PRECIO POR PERSONA | \$107.000

Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*

MENÚ VEGETARIANO

PA4OS

Huertas y vegetales

Paso 1

SOPA DEL DÍA
(consultar)

🍷 **TOMERO ROSÉ PINOT NOIR**

Paso 2

TOSTÓN DE MASA MADRE ACOMPAÑADO DE HUEVO MOLÉ SOBRE COLCHÓN DE SALTEADO DE CHAUCHAS, HONGOS Y ACEITE DE OLIVA.

🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC**

Paso 3

ROTOLO DE ESPINACA Y NUEZ CON KALE Y ALCAUCIL,
CON CREMA DE QUESO AZUL

🍷 **VISTALBA CORTE B**

Paso 4

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE EXTRA BRUT ROSÉ**

Precio por Persona | \$92.000

Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*

MENÚ PA3OS

Paso 1

MOLLEJAS LAQUEADAS SOBRE COLCHÓN DE PAPA CRUNCH
ACOMPAÑADO CON PAPINES SALTEADOS EN MOSTAZA DE DIJÓN.
🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC**

Paso 2

BONDIOLA BRASEADA EN CERVEZA NEGRA CON LISO DE BATATA.
🍷 **TOMERO MALBEC**

Paso 3

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA
🍷 **PROGENIE EXTRA BRUT ROSÉ**

Precio por Persona | \$70.000

Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.