



BODEGA
VISTALBA
MENDOZA ARGENTINA

CHARCUTERÍA

PASEO POR TODO EL MEDITERRÁNEO | \$4.100

Una degustación por todos nuestros jamones Med. de Italia y España

Jamón Español Reserva 18 meses
Jamón Español Gran Reserva 24 meses
Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses
Jamón Español Jabugo de Huelva 100% de bellota 60 meses.

Prosciutto San Danielle D.O.P
Prosciutto Parma D.O.P
Prosciutto Val del Cinghio Diossato Ferrarini
Prosciutto Reserva Dolce
Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio
Prosciutto Cotto "Effe" Jamón Cocido
Prosciutto M.E.C Vismara

PASEO POR ITALIA | \$2.600

Prosciutto Reserva Dolce
Prosciutto Di Parma D.O.P
Prosciutto San Daniele D.O.P
Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio
Prosciutto Cotto "Effe" Jamón Cocido
Prosciutto M.E.C Vismara

PASEO POR ESPAÑA | \$2.600

Jamón Español Reserva 18 meses
Jamón Español Gran Reserva 24 meses
Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses
Jamón Español Jabugo de Huelva 100% de bellota 60 meses.

*Nuestros jamones son acompañados de pan de masa madre,
con tomate concassé, perlas moleculares de aceite de oliva.*

ESPAÑOLES (X 100GR)

Serrano pezuña blanca reserva 18 meses. | **\$1.200**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$1.500**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$1.800**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$3.700**

ITALIANOS (X 100GR)

Prosciutto Reserva Dolce | **\$1.300**

Prosciutto Di Parma D.O.P | **\$1.500**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$1.300**

Prosciutto San Danielle D.O.P | **\$1.500**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$1.200**

PROSCIUTTO COTTO “EFFE” | \$800

Jamón cocido italiano acompañado de tomates de la huerta, aceite de oliva Vistalba y all i oli.

MORTADELLA ITALIANA DE PISTACCHIO | \$800

Mortadella italiana con pepinillos en vinagre Wolf y crujiente de pistacchio.

Nuestros jamones son acompañados de pan de masa madre, con tomate concassé, perlas moleculares de aceite de oliva.

TAPAS

TAPAS CHARCUTERÍA

MESA DE QUESOS | \$2.800

Gouda, nodo e pepe, nodo e peperoncino, camembert, brie, parmigiano reggiano original de la región de Parma D.O.P 2016, labneh, chevotrin de cabra, almendras, nueces, ciruelas premium, dátiles, damascos turcos, higos, peras Wiliam, panal de miel, pistachos frutos secos.

PACÍFICO | \$2.600

Ostiones frescos del Pacífico, gratinados con Parmigiano Reggiano D.O.P 2014 con mantequilla de jugo de limón verde.

CANTÁBRICO | \$2.500

Ostras del cantábrico con geleé de limón acompañada de dúo de caviar.

ALMERÍA | \$2.400

Calamarete español de las costas de Almería a la chapa, ajo y perejil, nube de mix de verdes de nuestra huerta y alioli sutil.

MEDITERRÁNEO | \$2.500

Chipirones del Mar Mediterráneo en nuestra tempura con lágrima de su propia tinta.

ROCA | \$2.450

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

NAVAJAS EN SALSA CÍTRICA | \$2.600

LANGOSTINOS AL AJILLO | \$2.600

Colas de langostinos al ajillo, con verduritas baby y polvo de pimentón de La Vera provincia de Cáceres, España.

LANGOSTINOS JUMBO | 2.800

Langostinos enteros jumbo en fuego de timbal, sobre cama de sal gruesa en compañía de romesco y alioli.

TRILOGÍA | \$2.000

Trilogía de rabas en tempura de remolacha, tinta de calamar y provenzal de albahaca, menta y perejil. Acompañadas de emulsión de alioli, con nuestros mix de verdes de la huerta.

ANCHOAS DULCES | \$1.500

Anchoas de nuestra cosecha con ajíes dulces, olivas, ajos confitados, en fondo de aceite de oliva Trilogía de la jamonería.

BOQUERONES | \$1.500

Boquerones de anchoa con flor de ajo confitado, vinagre de jerez de la frontera de provincia de Cádiz y aceto balsámico añejo.

PRINCIPALES

PESCA PRINCIPALES

ATLÁNTICO | \$3.000

Ceviche de abadejo del Atlántico con frutos de mar y mango salvaje.
(Opción abadejo, de salmón o de atún)

ABADEJO ESPAÑOL | \$2.800

Abadejo sellado en jamón español gran reserva 24 meses a la chapa de timbal con fondo de garbanzo y tomate.

MERLUZA NEGRA | \$4.200

Merluza negra de las profundidades del Pacífico con fondo de jamón ibérico de bellota, muselina, cayos de vieiras y puntas de espárragos trigueros envueltos en jamón de Parma D.O.P

PESCA FRESCA | \$3.000

Pesca blanca fresca del día, sellada en timbal con fondo de papa panadera, pimiento rojo, pluma de cebolla morada, regado con limón de ajos (besugo, lubina, salmonete, chernia, abadejo, merluza negra).

ARROZ Y PASTAS PRINCIPALES

PAELLA CADAQUÉS | \$3.200

Paella de mariscos estilo de puerto de Cadaqués, de Gerona.

PAELLA VEGGIE | \$2.500

Paella de verduras braseadas con arroz bomba, con caldo de verduras.

RISOTTO DE HONGOS | \$2.800

Risotto de hongos con almejas, Parmigiano Riggiano 2014 original de Italia con denominación de origen controlada, virutas de jamón de Parma D.O.P

RISOTTO VEGGIE | \$2.700

Risotto con verduras de nuestra huerta, con tomates asados.

RAVIOLI DE CORDERO | \$2.500

Ravioli de cordero lechal con manzanas y hongos, acompañado de salsa española.

RAVIOLI DE OSOBUCO | \$2.500

Ravioli de osobuco braseado a timbal, acompañado de crema con pistachos.

RAVIOLI DE SALMÓN | \$2.500

Ravioli de salmón salvaje con espinaca, acompañado de crema de cilantro y salvia.

CARNES PRINCIPALES

CONEJO RELLENO | \$2.900

Conejo deshuesado y relleno, en fondo de pure trufado.

CARNE MADURADA A LA MANTECA | \$3.300

Carne madurada a 60 días con mantequilla, tomillo y verduritas.

CORDERO & CANELA | \$3.100

Rack de cordero con aireado de berenjena y salsa de canela.

CABRITO AL AJILLO | \$3.400

Cabruto de la finca al ajillo de vino blanco con hinojo blanqueado y sellado.

CABRITO & MOLLEJAS | \$3.800

Cabruto de la finca con fondo de mollejas a la criolla.

CORDERO BAJA TEMPERATURA | \$3.200

Cordero en cocción a baja temperatura con fondo de verduras de estación en su propio fondo.

POSTRES

Cheesecake cocido con base de sablée de vainilla y topping de maracuyá | **\$1.200**

Sablée de almendras con chocolate, relleno de ganache semi amargo con caramelo salado | **\$1.200**

Manzana caramelizada con anís de canela y crumble de manzana | **\$1.200**

Coulant de chocolate con secreto de trufa | **\$1.200**

Pavlova con crema muselina y frutos rojos | **\$1.200**

Panqueque de dulce de leche y frutos secos | **\$1.200**