

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.

Plato de jamón Español reserva 18 meses \$ 21.300

bocconcinos y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

MENÚ INFANTIL

Ciabatta, jugo natural y postre. \$15.000

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

Peras frescas, verdes, queso azul, nueces, miel, aceite de oliva y jugo de limón. \$7.500

Kale queso brie, reducción aceto, higos, almendras tostadas y aceite de oliva. \$7.500

POSTRE REGIONAL

Dulce de membrillo, dulce de batata, quesos mixtos, frutas deshidratadas y frutos secos. \$5.200

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

VINO POR COPA

 **Copa Vino Clásico** \$3.500

 **Copa Vino Reserva** \$6.800

 **Copa Gran Reserva** \$12.000
Colección AUTÓCTONO

INFUSIONES

 **Café Nespresso** \$2.100

 **Té** \$1.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada \$2.800

Jugo de naranja \$3.500

Agua con gas \$1.500

Servicio de Agua \$1.000

OPCIONES GOURMET

Mix frutos secos \$3.500

Tomates al romero \$7.300

Pistachos salados \$7.300



Consultar Menú sin TACC