

# VISTALBA®

WINE BAR

## DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS

**Plato de fiambres y quesos para compartir** \$ 25.000

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

**Plato de quesos para compartir** \$ 11.000

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

**Plato de jamón Español reserva 18 meses** \$ 21.500

bocconcinos y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

## MENÚ INFANTIL

Ciabatta, jugo natural y postre. \$ 20.000

## CIABATTA

**Jamón Español** Reserva 18 meses, jugo de tomates dulces, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$ 15.000

**Mortadella italiana**, mozzarella, pesto y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$ 13.000

**Vegetariano** Queso mozzarella, manteca con hierbas, tomate, morrón, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$ 13.000

## ENSALADAS

**Peras** frescas, verdes, queso azul, nueces, miel, aceite de oliva y jugo de limón. \$ 10.800

**Kale** queso brie, reducción aceto, higos, almendras tostadas y aceite de oliva. \$ 10.800

## POSTRE

Dulce de membrillo, dulce de batata, quesos mixtos, frutas deshidratadas y frutos secos. \$ 6.500

Húmedo de chocolate con nueces, dulce de leche y frutos rojos. \$ 6.500

## VINO POR COPA

 **Copa Vino Clásico** \$ 4.000

 **Copa Vino Reserva** \$ 7.000

 **Copa Gran Reserva** \$ 15.000  
Colección AUTÓCTONO

## INFUSIONES

 **Café Nespresso** \$ 2.500

 **Té** \$ 1.500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Limonada** \$ 3.000

**Jugo de naranja** \$ 3.800

**Jarra agua c/gas** \$ 3.500

**Servicio de Agua** \$ 2.500

## OPCIONES GOURMET

**Mix frutos secos** \$ 5.000

**Tomates al romero** \$ 7.300

**Pistachos salados** \$ 7.300



Consultar Menú sin TACC