



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 | \$29.000**

*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

🍷 **BLEND DE 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 | \$138.000**

*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 | \$124.000**

*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 | \$105.000**

*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 | \$81.000**

*Incluye: Agua con gas y sin gas. Café.*