



B O D E G A  
VISTALBA  
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,  
VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA.

 **PROGENIE III EXTRA BRUT**

**Precio por Persona | \$1.500**

# 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**

GAZPACHO ANDALUZ DE TOMATES TARDÍOS, FRUTOS ROJOS PATAGÓNICOS, BRUNOISE DE PEPINO Y GEL DE ALBAHACA.

🍷 **TOMERO ROSÉ PINOT NOIR 2022**

### **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 2021**

### **Paso 3**

CHIPIRONES DEL MEDITERRANEO ESPAÑOL AL FIERRO

🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC 2022**

### **Paso 4**

LANGOSTINOS JUMBOS GRILLADOS PINTADOS CON ROMESCO

🍷 **BLEND DE BLANCAS BODEGA VISTALBA 2019**

### **Paso 5**

CEVICHE DE PESCA FRESCA Y NUESTROS FRUTOS DE MAR

🍷 **TOMERO CABERNET SAUVIGNON 2021**

### **Paso 6**

ABADEJO EN SALSA VASCA CON ALMEJAS

🍷 **VISTALBA CORTE B 2019**

### **Paso 7**

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT ROSÉ**

**Precio por Persona | \$17.500**

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

# MENÚ PA6OS

## Mares, tierra 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

GAZPACHO ANDALUZ DE TOMATES TARDÍOS, FRUTOS ROJOS PATAGÓNICOS, BRUNOISE DE PEPINO Y GEL DE ALBAHACA.

🍷 **TOMERO ROSÉ PINOT NOIR 2022**

### Paso 2

JAMÓN GRAN RESERVA ESPAÑOL PEZUÑA BLANCA 24 MESES DE ESTIVA  
JAMÓN ITALIANO DE LA REGIÓN DI PARMA D.O.C

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

🍷 **TOMERO CHARDONNAY 2022**

### Paso 3

NAVAJAS EN SALSA CÍTRICA

🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC 2022**

### Paso 4

OSTIONES FRESCOS GRATINADOS CON PARMIGIANO REGGIANO  
D.O.C EN SU PROPIA VALVA.

🍷 **TOMERO SINGLE VINEYARD SEMILLÓN 2021**

FRESCO DE SORBETE DE LIMÓN, LIMA Y JENGIBRE

### Paso 5

COSTILLAS DE CORDERO LECHAL EN SU FONDO DE COCCIÓN,  
AIREADO DE PAPA Y CENIZA DE BERENJENA.

🍷 **VISTALBA CORTE B 2019**

### Paso 6

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT ROSÉ**

**Precio por Persona | \$15.500**

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

# MENÚ

## PA4OS

### 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 2022**

#### Paso 2

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

🍷 **TOMERO CABERNET SAUVIGNON 2021**

#### Paso 3

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

🍷 **VISTALBA CORTE B 2019**

#### Paso 4

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT ROSÉ**

**PRECIO POR PERSONA | \$14.000**

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

# MENÚ VEGETARIANO

## PA4OS

### Huertas y vegetales

#### Paso 1

GAZPACHO ANDALUZ DE TOMATES TARDÍOS, FRUTOS ROJOS  
PATAGÓNICOS, BRUNOISE DE PEPINO Y GEL DE ALBAHACA.

🍷 **TOMERO ROSÉ PINOT NOIR 2022**

#### Paso 2

TARTAR DE REMOLACHA, EMULSIÓN DE SANDIA  
Y RICOTA QUEMADA

🍷 **TOMERO SAUVIGNON BLANC 2022**

#### Paso 3

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

🍷 **VISTALBA CORTE B 2019**

#### Paso 4

POSTRE A ELECCIÓN DE NUESTRA MAESTRA PASTELERA

🍷 **PROGENIE III EXTRA BRUT ROSÉ**

**Precio por Persona | \$10.500**

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

# CHARCUTERÍA

---

## **Paseo por todo el mediterráneo | \$6.100**

*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

Prosciutto Reserva Dolce

Prosciutto M.E.C Vismara

## **Paseo por Italia | \$4.100**

---

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 | \$4.100**

---

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. | **\$2.900**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$3.300**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$3.600**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.  
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$6.800**

## Italianos (x 100gr)

---

Prosciutto Reserva Dolce | **\$3.600**

Prosciutto Di Parma D.O.P | **4.100**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$4.500**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$3.600**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$3.600**

### **Prosciutto cotto “effe” | \$1.500**

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

### **Mortadella italiana de pistacchio | \$1.800**

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 | \$4.600

Queso cabra, Farcell, Labneh, Huellas, Neuf chatel, Brie, Camembert, Gouda, Queso azul, almendras, nueces, pistachos y frutas de estación.

### Pacífico | \$4.300

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

### Cantábrico | \$4.100

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

### Almería | \$5.500

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 | \$5.000

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

### Roca | \$4.300

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

### Navajas en salsa cítrica | \$4.900



### **Party Mediterráneo | \$4.700**

Caracol, langostinos jumbos, langostinos cola, mejillones, cholgas, almejas blanca, ostras y navajas.

### **Langostinos al ajillo | \$4.700**

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

### **Langostinos jumbo | \$4.700**

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

### **Trilogía | \$3.600**

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 | \$3.700**

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

### **Boquerones | \$2.900**

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

### **Pescaditos | \$2.900**

Cornalitos

### **Tortilla de papa | \$4.100**

Tortilla de papa con chistorra

# PRINCIPALES

---

## Pesca principales

---

### **Atlántico** | \$4.600

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

### **Abadejo español** | \$4.800

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

### **Merluza negra** | \$6.500

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** | \$4.700

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** | \$5.800

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

### **Paella veggie** | \$4.500

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

**Risotto de hongos | \$4.700**

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 | \$4.300**

Risotto con calabaza, tomillo y alcaucil.

**Fetuccini | \$3.500**

Fetuccini de remolacha con pesto de albahaca y almejas blancas.

**Ravioli de osobuco | \$4.300**

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

**Ravioli de salmón | \$4.300**

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

**Sorrentinos de conejo | \$4.300**

Sorrentinos de conejo con manteca de calabaza y salvia

**Rótolo de espinaca | \$4.300**

Ricota, nueces con crema de queso azul y corazón de alcaucil

**Carnes principales**

---

**Conejo relleno | \$5.800**

Conejo deshuesado y relleno, en fondo de pure trufado.

**Rack 8 | \$5.900**

Rack 8 de novillo con emulsión de coliflor y verduras baby.

**Cordero & canela | \$5.400**

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

### **Cabrito al ajillo | \$5.900**

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

### **Cabrito & mollejas | \$5.800**

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

### **Cordero baja temperatura | \$5.400**

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

## MENÚ INFANTIL

---

Spaguetti con salsa fileto o crema | **\$3.000**

Milanesa de ternera con papas fritas | **\$3.000**

## POSTRES

---

Coulant de chocolate con secreto de trufa | **\$2.100**

Pancakes | **\$1.800**

Clafoutis de frutos rojos | **\$2.200**

Mouse de limón | **\$2.300**

Némesis de chocolate amargo | **\$2.200**

**Café | \$330**