



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,
VINAGRE DE JEREZ FRANCÉS Y TOQUE DE SRIRACHA.

 **PROGENIE EXTRA BRUT**

Precio por Persona | \$19.500

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*

CHARCUTERÍA

Paseo por todo el mediterráneo | \$37.800

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

Jamón Español Reserva 12 meses
Jamón Español Reserva 18 meses
Jamón Español Gran Reserva 24 meses
Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 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 | \$28.700

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 | \$30.300

Jamón Español Reserva 12 meses
Jamón Español Reserva 18 meses
Jamón Español Gran Reserva 24 meses
Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 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 12 meses. | **\$25.000**

Serrano pezuña blanca reserva 18 meses. | **\$26.000**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$27.500**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$33.000**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$44.000**

Italianos (x 100gr)

Prosciutto Reserva Dolce | **\$20.600**

Prosciutto Di Parma D.O.P | **\$32.400**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$33.500**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$25.000**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$26.000**

Mortadella italiana de pistacchio | \$

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 | \$30.000

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

Pacífico | \$25.000

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

Cantábrico | \$23.800

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

Almería | \$28.500

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 | \$29.300

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

Roca | \$24.000

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

Navajas en salsa cítrica | \$30.000

Party Mediterráneo | \$50.000

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

Langostinos al ajillo | \$31.200

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

Langostinos jumbo | \$31.200

Langostinos enteros jumbo con salsa romesco y jugo cítrico de su propia cocción.

Trilogía | \$26.000

Trilogía de rabas en tempura de remolacha, tinta de calamar y provenzal de albahaca, menta y perejil. Acompañadas de emulsión de alioli.

Anchoas dulces | \$21.600

Anchoas de nuestra cosecha con bastones de pan y manteca de ajo negro.

Boquerones | \$16.000

Boquerones con antipasti.

Pescaditos | \$17.000

Cornalitos

Tortilla de papa | \$20.600

Tortilla de papa con chorizo ibérico y tomates cherrys.

PRINCIPALES

Pesca principales

Atlántico | \$27.900

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

Abadejo español | \$27.900

Abadejo sellado con pure aireado de arvejas, manteca de alcaparras y jamón crocante.

Merluza negra | \$36.000

Merluza negra de las profundidades del Pacífico con crema acida, espárragos envueltos en jamón Di Parma.

Pesca fresca | \$27.900

Pesca blanca fresca del día, sellada en timbal con verduras de estación. Pimiento rojo, cebolla morada, limón a la chapa, papa panadera, y pimientos baby.

Arroz y pastas principales

Paella cadaqués | \$35.000

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

Paella veggie | \$25.000

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

Risotto de hongos | \$25.000

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 | \$24.300

Risotto con calabaza, tomillo y alcaucil.

Fetuccini | \$20.600

Fetuccini de remolacha con pesto de albahaca y almejas blancas.

Ravioli de osobuco | \$24.200

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

Ravioli de salmón | \$24.200

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

Sorrentinos de conejo | \$24.200

Sorrentinos de conejo con salsa de tomate confitados y manteca de salvia y calabaza

Rótolo de espinaca | \$24.200

relleno de ricota y nueces, con rema de queso azul, corazón de alcauciles y kale crocante

Papardeles | \$25.500

con frutos de mar y salsa de ostras

Carnes principales

Conejo relleno | \$31.400

Roll de conejo envuelto en panceta ahumada y fondo de puré trufado.

Rack 8 | \$32.500

de novillo con emulsión de pimienta rojo, acompañado de verduras de estación.

Cordero & canela | \$33.500

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

Cabrito al ajillo | \$33.500

Cabrito de la finca al ajillo de vino blanco con aceite de pimentón , hinojos braseados y verduras de estación.

Cabrito & mollejas | \$33.500

Cabrito de la finca con papas y mollejas selladas a la chapa, ajo y perejil.

MENÚ INFANTIL

Spaguetti con salsa fileto o crema | \$15.800

Milanesa de pollo o ternera con papas fritas | \$15.800

POSTRES

Coulant de chocolate relleno de frutos rojos y helado de naranja | \$13.500

Panqueque con dulce de leche | \$13.500

Némesis de chocolate amargo | \$13.500

Tres leches biscocho humedo en leche condensada, leche | \$13.500 evaporada y leche entera, con merengue.

Café | \$2.700

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*