



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 EXTRA BRUT**

**Precio por Persona | \$25.000**

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

# CHARCUTERÍA

---

## **Paseo por todo el mediterráneo | \$43.500**

*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 M.E.C Vismara

## **Paseo por Italia | \$33.000**

---

Prosciutto Di Parma D.O.P  
Prosciutto San Daniele D.O.P  
Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio  
Prosciutto M.E.C Vismara

## **Paseo por España | \$35.000**

---

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 brusquetas de pan de campo con tomate cassé y perlas moleculares de aceite de oliva.*

## Españoles (x 100gr)

---

Serrano pezuña blanca reserva 12 meses. | **\$28.800**

Serrano pezuña blanca reserva 18 meses. | **\$30.000**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$31.800**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$38.000**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.  
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$ 50.600**

## Italianos (x 100gr)

---

Prosciutto Di Parma D.O.P | **\$37.300**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$39.000**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$29.000**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$30.000**

*Nuestros jamones son acompañados de brusquetas de pan de campo con tomate cassé y perlas moleculares de aceite de oliva.*

# TAPAS

---

## Tapas charcutería

### **Mesa de quesos | \$38.000**

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

### **Pacífico | \$31.700**

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

### **Cantábrico | \$30.200**

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

### **Almería | \$36.100**

Calamarete español de las costas de Almería a la chapa, ajo y perejil.

### **Mediterráneo | \$37.000**

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

### **Roca | \$30.400**

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

**Navajas en salsa cítrica | \$38.000**

**Party Mediterráneo | \$57.500**

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

**Langostinos al ajillo | \$39.600**

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

**Langostinos jumbo | \$39.600**

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

**Trilogía | \$33.000**

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

**Anchoas dulces | \$27.500**

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

**Pescaditos | \$21.600**

Cornalitos

**Tortilla de papa | \$23.700**

Tortilla de papa con chorizo ibérico y tomates cherrys.

**Burratina | \$25.000**

Burratina con tomates de estación, olivas negras y gel de albahaca.

**Ensalada de peras | \$25.000**

Peras al vino blanco y canela, mix de verdes, queso azul, jamón prosciutto Val del Cinghio y frutos secos.

# PRINCIPALES

---

## Pesca principales

---

### **Atlántico** | \$38.500

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

### **Abadejo español** | \$38.500

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

### **Merluza negra** | \$49.800

Con crema cítrica de ciboulette acompañada con verduras de estación y vieiras en su salsa.

### **Pesca fresca** | \$39.000

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.

### **Trucha Patagónica** | \$39.000

Trucha patagónica con emulsión de queso azul, manteca de alcaparras y romero e hinojos braseados.

## Arroz y pastas principales

---

### **Paella Cadaqués** | \$40.300

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

### **Paella veggie** | \$28.800

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

**Risotto de hongos | \$28.800**

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 | \$28.000**

Risotto con calabaza, tomillo y kale crocante.

**Tortellini de calabaza | \$31.000**

Tortellini de calabaza, frutos secos y queso de cabra, acompañado con salsa cítrica de mejillones pelados y hojas de menta.

**Ravioli de osobuco | \$30.700**

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

**Ravioli de salmón | \$30.700**

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

**Sorrentinos de conejo | \$30.700**

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

**Rótolo de espinaca | \$30.700**

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

**Papardeles | \$33.000**

con frutos de mar y salsa de ostras.

**Carnes principales**

---

**Entraña | \$36.200**

Entraña con papas rusticas, salsa criolla y alioli.

**Rack 8 | \$37.400**

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

### **Cabrito al ajillo | \$36.600**

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

### **Cabrito & mollejas | \$36.600**

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

## MENÚ INFANTIL

---

Spaguetti con salsa fileto o crema | **\$21.000**

Milanesa de pollo o ternera con papas fritas | **\$21.000**

## POSTRES

---

**Coulant de chocolate** relleno de frutos rojos y helado de naranja | **\$19.000**

**Panqueque con dulce de leche** | **\$19.000**

**Tres leches** biscocho humedo en leche condensada, leche | **\$19.000** evaporada y leche entera, con merengue.

**Tiramisú** | **\$19.000**

**Volcán de dulce de leche** | **\$19.000**

**Café** | **\$3.200**

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