



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 III EXTRA BRUT**

**Precio por Persona | \$3.000**

# CHARCUTERÍA

---

## **Paseo por todo el mediterráneo | \$8.500**

*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 | \$5.400**

---

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 | \$5.400**

---

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. | **\$3.800**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$4.300**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$4.700**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.  
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$11.500**

## Italianos (x 100gr)

---

Prosciutto Reserva Dolce | **\$4.700**

Prosciutto Di Parma D.O.P | **\$5.400**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$5.900**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$4.700**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$4.700**

**Prosciutto cotto “effe” | \$2.000**

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

**Mortadella italiana de pistacchio | \$2.400**

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** | \$6.000

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

### **Pacífico** | \$5.700

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

### **Cantábrico** | \$5.400

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

### **Almería** | \$7.200

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** | \$6.600

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

### **Roca** | \$5.700

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

**Party Mediterráneo | \$6.500**

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

**Langostinos al ajillo | \$6.300**

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

**Langostinos jumbo | \$6.300**

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

**Trilogía | \$4.700**

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

**Anchoas dulces | \$4.800**

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

**Boquerones | \$3.900**

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

**Pescaditos | \$3.700**

Cornalitos

**Tortilla de papa | \$4.500**

Tortilla de papa con chistorra

# PRINCIPALES

---

## Pesca principales

---

### **Atlántico** | \$6.100

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

### **Abadejo español** | \$6.300

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

### **Merluza negra** | \$8.600

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** | \$6.200

Pesca blanca fresca del día, sellada en timbal con fondo de papa panadera, pimiento rojo, pluma de cebolla morada, regado con limón de ajos (pez espada, salmón).

## Arroz y pastas principales

---

### **Paella cadaqués** | \$7.600

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

### **Paella veggie** | \$5.900

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

**Risotto de hongos | \$6.200**

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 | \$5.600**

Risotto con calabaza, tomillo y alcaucil.

**Fetuccini | \$4.500**

Fetuccini de remolacha con pesto de albahaca y almejas blancas.

**Ravioli de osobuco | \$5.500**

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

**Ravioli de salmón | \$5.500**

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

**Sorrentinos de conejo | \$5.500**

Sorrentinos de conejo con manteca de calabaza y salvia

**Rótolo de espinaca | \$5.400**

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

**Carnes principales**

---

**Conejo relleno | \$7.700**

Conejo deshuesado y relleno, en fondo de pure trufado.

**Rack 8 | \$7.700**

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

**Cordero & canela | \$7.200**

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

**Cabrito al ajillo** | \$7.700

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

**Cabrito & mollejas** | \$7.700

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

**Cordero baja temperatura** | \$7.200

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

## MENÚ INFANTIL

---

Spaguetti con salsa fileto o crema | \$3.800

Milanesa de ternera con papas fritas | \$3.800

## POSTRES

---

Coulant de chocolate con secreto de trufa | \$2.750

Pancakes | \$2.300

Alpina | \$2.900

Némesis de chocolate amargo | \$2.750

**Café** | \$450