

VISTALBA®

WINE BAR

PLATITOS PARA COMPARTIR

Plato de quesos: queso camembert con pimienta, queso huella, queso gruyere, gouda de cabra, higos, peras deshidratadas, almendras, manzana y frutillas frescas. **\$13.000**

Plato de jamón español reserva 18 meses y boconccinos con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$17.000**

Plato de conservas ahumadas: Ciervo, Trucha, Salmón, almendras, nueces, aceitunas negras, alcaparras y dip con paté de salmón. **\$18.000**

Bruschetta en pan de campo con queso asado, hongos y romesco. **\$13.000**

Ensalada mix de verdes, láminas de zuchinni, zanahorias, queso gruyere, praliné de semillas de girasol, limoneta con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$10.800**

CIABATTAS

Jamón español reserva 18 meses, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$15.000**

Mortadella italiana con pistachos, pesto de albahaca y muzzarella. **\$13.000**

Vegetariana: manteca de hierbas, tomate fresco, morrón, rúcula y muzzarella. **\$13.000**

POSTRES

Húmedo de chocolate semi amargo con mermelada de naranjas, laja de chocolate y polvo de flores. **\$12.000**

Lingote de chocolate blanco, bizcocho de hibiscus, crujiente de almendras y salsa cítrica. **\$12.000**

Regional quesos y dulces, frutos secos, higos en almíbar. **\$10.000**



Consultar opciones sin TACC

VISTALBA®

WINE BAR

VINO POR COPA

Copa Vino Clásico \$ **4.000**

Copa Vino Reserva \$ **7.000**

Copa Gran Reserva Colección Autóctono \$ **15.000**

COLECCIÓN VISTALBA

COLECCIÓN TOMERO

COLECCIÓN GRAN TOMERO

COLECCIÓN PROGENIE

COLECCIÓN AUTÓCTONO

EXTRAS

Mix frutos secos \$ **7.300**

Tomates al romero \$ **7.300**

Mix de aceitunas \$ **7.300**

Panera \$ **4.000**

INFUSIONES

Café Nespresso \$ **2.700**

Té \$ **1.500**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada \$ **3.000**

Jugo de naranja \$ **3.800**

Jarra agua c/gas \$ **3.500**

Servicio de agua \$ **2.500**

MENÚ WINE BAR PARA DOS PERSONAS

1 BOTELLA DE VINO COLECCIÓN GRAN TOMERO

1 PLATO A ELECCIÓN

- **Plato de quesos:** queso camembert con pimienta, queso huella, queso gruyere, gouda de cabra, higos, peras secas, almendras, manzana y frutillas frescas.
 - **Plato de jamón español reserva 18 meses y boconccinos** con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V.
 - **Plato de conservas ahumadas:** ciervo, trucha, salmón, almendras, nueces, aceitunas negras, alcaparras y dip con paté de salmón.
-

2 PLATOS A ELECCIÓN

- **Bruschetta** en pan de campo con queso asado, hongos y romesco.
 - **Ensalada mix de verdes**, láminas de zuchinni, zanahorias, queso gruyere, praliné de semillas de girasol, limoneta con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V.
 - **Ciabatta Jamón español reserva 18 meses**, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V.
 - **Ciabatta Mortadella italiana con pistachos**, pesto de albahaca y mozzarella.
 - **Ciabatta Vegetariana:** manteca de hierbas, tomate fresco en rodajas, morrón, rúcula y mozzarella.
-

2 POSTRES A ELECCIÓN

- **Húmedo de chocolate** semi amargo con mermelada de naranjas, laja de chocolate y polvo de flores.
 - **Lingote de chocolate blanco**, bizcocho de hibiscus, crujiente de almendras y salsa cítrica.
 - **Regional quesos y dulces**, frutos secos, higos en almíbar
-

2 INFUSIONES

Café Nespresso o té

PRECIO \$ 90.000 para dos personas

Visita (sin degustación) incluida a las 15 hs. (Requiere reserva previa)

Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.