

MENÚ A LA CARTA

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. **\$17.500**

Plato de Jamón español reserva 18 meses y boconccinos con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$22.500**

Plato de Conservas Ahumadas: Ciervo, Trucha, Salmón, almendras, nueces, aceitunas negras, alcaparras y dip con paté de salmón. **\$27.000**

ENSALADAS

Ensalada de Hinojo, verduras laminadas, naranja y queso azul con nueces. **\$18.500**

SANDWICHES

Ciabatta Jamón español reserva 18 meses, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$22.500**

Ciabatta Mortadela Italiana con pistachos, pesto de albahaca y muzzarella **\$ 22.500**

Ciabatta Roastbeef con mostaza, pepinillos y rúcula. **\$23.750**

Focaccia de Queso con tomates confitados y verduras laminadas. **\$21.200**

Tostado de Brioche con jamón y queso. **\$20.000**

QUICHE

Quiche Lorraine: Tarta salada con base de masa quebrada y relleno de ricota, panceta crujiente, cebollas caramelizadas y huevo. **\$22.500**

Quiche de Verduras: Tarta salada con base de masa quebrada, relleno de ricota, crema, huevos, champiñones y verduras de estación. **\$22.500**

POSTRES

Key Cítrico crocante de vainilla, cremoso de cítricos, merengue tostado y frutos secos. **\$15.000**

Noir & Pistache sablee de pistacho, mousse de chocolate, insert de frutos rojos. **\$15.000**

Affogato: Café Nespresso, helado de cardamomo y biscotti. **\$15.000**

Regional quesos y dulces, frutos secos, higos en almíbar. **\$15.000**



Consultar opciones sin TACC

VISTALBA®

WINE BAR

VINO POR COPA

Copa Vino Reserva \$9.000

Copa Vino Gran Reserva Colección Autóctono \$16.000

COLECCIÓN VISTALBA

COLECCIÓN GRAN TOMERO

COLECCIÓN PROGENIE

COLECCIÓN AUTÓCTONO

EXTRAS

Mix Frutos Secos **\$10.000**

Tomates al Romero **\$10.000**

Mix de Aceitunas **\$9.000**

Panera **\$5.000**

INFUSIONES

Café Nespresso **\$4.000**

Té **\$1.800**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada **\$4.500**

Jugo de Naranja **\$5.000**

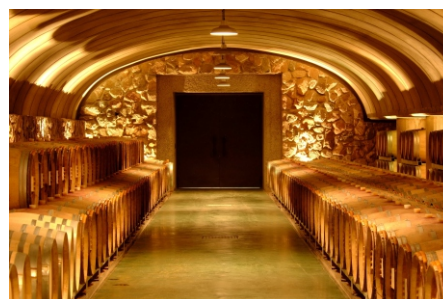
Agua c/gas **\$4.500**

Kombucha 500ml: bebida carbonatada por fermentación natural a base de Yerba Mate. **\$9.000**

Servicio de Agua **\$3.000**

WINE AND SNACK

BODEGA VISTALBA



*Una propuesta fresca y distendida para disfrutar de nuestros vinos, paisaje y arquitectura. **Wine Bar** de Bodega Vistalba ofrece quesos premium especialmente seleccionados, Jamón español reserva 18 meses, tomates al romero, mix de aceitunas, frutos secos y variedad de panes acompañado de nuestro aceite de oliva VISTALBA Corte V. Esta opción incluye 1 copa de vino VISTALBA Corte C por persona. Ideal para grupos de amigos.*

\$ 63.000 / para 2 personas

RESERVAS | ✉ turismo@bodegavistalba.com

B O D E G A
VISTALBA
MENDOZA ARGENTINA



SPARKLING AND SNACK

PARA DOS PERSONAS

1 Botella PROGENIE BRUT NATURE

RECEPCIÓN

Chipá con queso de cabra y emulsión de membrillo.
(dos unidades)

ENTRADA

Jamón español reserva 18 meses, boconccinos, hojas de rúcula y pesto de tomate con Aceite de Oliva CORTE V.

POSTRE & CAFÉ NESPRESSO

Afogatto, helado de cardamomo y biscotti.

PRECIO \$ 92.500 *para dos personas*

Requiere reserva previa.

Vigencia: Febrero, 2026

RESERVAS | ✉ turismo@bodegavistalba.com

B O D E G A
VISTALBA
MENDOZA ARGENTINA