

# VISTALBA®

WINE BAR

## DESAYUNO

(Horario de 9.30 hs a 11.30 hs)

### CAFETERÍA Y BEBIDAS:

---

**Café Nespresso \$5.500**

**Té Naser \$2.500**

**Limonada \$5.000**

**Jugo de naranjas \$5.500**

#### Infusiones:

Café de especialidad Nespresso:

- Indonesia – Perfil amaderado y cereales malteados. Alta intensidad.
- Descafeinado – Denso y poderoso. Intensidad media.
- Guatemala - Perfil sedosos e intenso. Intensidad media.

Té Naser (blend té verde/ blend té rojo/ blend té negro).

### TOSTADAS (Pan de campo o integral con semillas)

---

**Manteca con dulce casero \$6.000**

**Palta, huevo poché y mix de semillas \$15.000**

**Palta, salmón ahumado y huevo poché \$19.000**

**AOVE con tomate fresco y jamón español reserva 18 meses. \$17.000**

### BOLLERÍA

---

**Medialuna \$2.500**

**Medialuna con manteca y dulce casero \$5.500**

**Tortita Mendocina \$1.500**

**Roll de canela \$2.800**

**Roll de chocolate \$2.800**

## MENÚ A LA CARTA

### PLATITOS PARA COMPARTIR

---

**Plato de Quesos:** queso pepato, queso criollo, queso gruyere, queso morbier, higos, peras deshidratadas, almendras y frutas de estación **\$20.000**

**Plato de jamón español reserva 18 meses y boconccinos** con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$24.000**

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

**Dúo de empanadas mendocinas.** **\$12.000**

### ENSALADA y SOPA

---

**Ensalada de hinojo,** verduras laminadas, naranja y queso azul con nueces. **\$20.000**

**Sopa de crema** de zapallo y naranja, almendras tostadas. **\$20.000**

### SANDWICHES y BRUSCHETTAS

---

**Ciabatta Jamón español** reserva 18 meses, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$24.000**

**Ciabatta Mortadela Italiana** con pistachos, pesto de albahaca y mozzarella **\$24.000**

**Ciabatta Roastbeef** con mostaza, pepinillos y rúcula. **\$26.000**

**Focaccia de queso** con tomates confitados y verduras laminadas. **\$22.000**

**Bruschetta de tomatacán** con huevo poché. **\$18.000**

**Bruschetta de bondiola** desmechada con pimientos al rescoldo. **\$28.000**

### PASTEL / QUICHE

---

**Pastel de Ossobuco** con boniato. **\$29.000**

**Quiche de Verduras:** tarta salada con base de masa quebrada, relleno de ricota, crema, huevos, champiñones y verduras de estación. **\$26.000**

### POSTRES

---

**Dúo de Panqueques** con dulce de leche, salsa toffee y praliné de frutos secos. **\$15.000**

**Mousse de chocolate semiamargo** con frutos rojos. **\$15.000**

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

**Regional** quesos y dulces, frutos secos, higos en almíbar. **\$12.000**



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 **\$6.000**

## INFUSIONES

---

Café Nespresso **\$5.500**

Té **\$2.500**

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

---

Limonada **\$5.000**

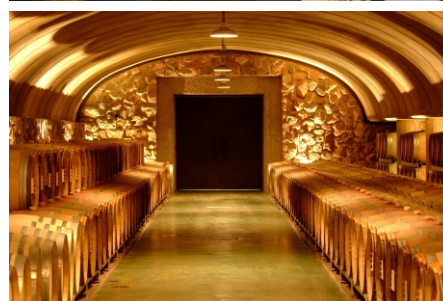
Jugo de Naranja **\$5.500**

Agua c/gas **\$4.500**

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.*

**PRECIO \$ 63.000** para dos personas

**RESERVAS** | ✉ [turismo@bodegavistalba.com](mailto:turismo@bodegavistalba.com)

BODEGA  
**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 \$ 80.000** *para dos personas*

*Requiere reserva previa.*

*Vigencia: junio y julio 2026*

**RESERVAS** | ✉ [turismo@bodegavistalba.com](mailto:turismo@bodegavistalba.com)

BODEGA  
**VISTALBA**  
MENDOZA ARGENTINA