

VISTALBA®

WINE BAR

DESAYUNO

(Horario de 9.30 hs a 11.30 hs)

CAFETERÍA Y BEBIDAS:

Café Nespresso \$6.000

Té Naser \$3.000

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

MENÚ A LA CARTA

PLATITOS PARA COMPARTIR

Plato de Conservas Ahumadas: Ciervo, Trucha, Salmón, almendras, nueces, aceitunas negras, alcaparras y dips con paté de salmón. **\$30.000**

Plato de jamón español reserva 18 meses y boconccinos con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$25.000**

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

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

ENSALADA y SOPA

Mix de verdes, peras confitadas, verduras laminadas, naranja, queso azul y nueces. **\$22.000**

Sopa de crema de zapallo, naranja y almendras tostadas. **\$22.000**

SANDWICHES

Ciabatta de vacio desmechado con su demiglace al vino tinto. **\$32.000**

Ciabatta Jamón español reserva 18 meses, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$25.000**

Ciabatta Mortadela Italiana con pistachos, pesto de albahaca y muzzarella **\$25.000**

PASTEL / QUICHE

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

Chicken Quiche, brócoli, espárragos y bechamel. **\$28.000**

Quiche de Verduras Tarta salada con base de masa quebrada, relleno de puerros, queso azul y pimientos. **\$ 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**

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

COCTELERÍA

PROGENIE SPRITZ PROGENIE Extra Brut, aperitivo Rossato, soda, naranja. **\$12.000**

PINK MOJITO TOMERO Rosé, ron, menta, almibar, soda, frutos rojos. **\$12.000**

EXTRAS

Mix Frutos Secos **\$10.000**

Tomates al Romero **\$10.000**

Mix de Aceitunas **\$9.000**

Panera **\$6.500**

INFUSIONES

Café Nespresso **\$6.000**

Té **\$3.000**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada **\$5.000**

Jugo de Naranja **\$5.500**

Agua c/gas **\$4.500**

Servicio de Agua **\$3.000**



Menú Infantil

DESAYUNO

Chocolatada & Cookie \$ 8.000

ALMUERZO

Dúo de empanadas de Jamón y Queso o de Carne

Panqueque de Dulce de leche, salsa toffee y praliné de frutos secos o Paleta helada

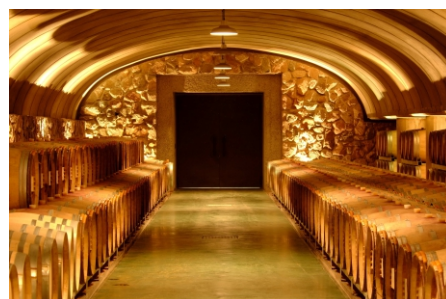
Jugo de naranja o Agua

Precio: \$ 25.000

VISTALBA®
WINE BAR

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 y dúo de empanadas mendocinas. Ideal para grupos de amigos.*

PRECIO \$ 36.000 p/p (mínimo 2 personas)

RESERVAS | ✉ turismo@bodegavistalba.com

B O D E G A
VISTALBA
MENDOZA ARGENTINA

Menú TOMERO

ENTRADA

*Dúo de empanadas mendocinas
con dip de salsa criolla*

PRINCIPAL

*Pastel de Osobuco con boniato
Quiche de Verduras: Tarta salada, relleno de puerros,
queso azul y pimientos.*

POSTRE

*Panqueque con dulce de leche,
salsa toffee y praliné de frutos secos*

Café Nespresso

\$65.000 *por persona*

*Incluye 1 botella TOMERO MALBEC
para 2 personas o 2 copas p/p.*

