

VISTALBA[®]

WINE BAR



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

- **Ensalada de hinojo,** verduras laminadas, naranja y queso azul con nueces.
- **Ciabatta Jamón español reserva 18 meses,** jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V.
- **Ciabatta Roastbeef** con mostaza, pepinillos y rúcula.
- **Focaccia de Queso** con tomates confitados y verduras laminadas.
- **Quiche Lorraine:** Tarta salada con base de masa quebrada y relleno de ricota, panceta crujiente, cebollas caramelizadas y huevo.
- **Quiche de Verduras:** Tarta salada con base de masa quebrada, relleno de ricota, crema, huevos, champiñones y verduras de estación.

2 POSTRES A ELECCIÓN

- **Key Cítrico** crocante de vainilla, cremoso de cítricos, merengue tostado y frutos secos.
- **Noir & Pistache** sablee de pistacho, mousse de chocolate, insert de frutos rojos.
- **Regional** quesos y dulces, frutos secos, higos en almíbar.

2 INFUSIONES

Café Nespresso o té

PRECIO \$ 138.000 *para dos personas*

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

Té esperamos de martes a sábados de 10:30 a 16 hs. Febrero, 2026

RESERVAS | ✉ turismo@bodegavistalba.com

