



## *Día de Campo*

Excursión en Estancia 25 de Mayo

Fogón, tortas fritas y café carretero  
Demostración de arreo y esquila de ovejas  
Recorrido por la huerta orgánica  
Caminata por el arroyo  
Degustación de vino montañas con tapeo  
de cordero confitado

Por persona \$2800

## *Cena por pasos*

Aperitivo de bienvenida

Entrada  
Empanada criolla

Principal  
Cordero al asador, chorizo y morcilla  
acompañado por papas rústicas y ensalada  
de la huerta

Postre  
A elección

Por persona \$2800  
(No incluye bebidas)

## *Día de Campo*

### *con cena por pasos*

Por persona \$4200  
(No incluye bebidas)




\*Consulte tarifas para menores

\*Traslado sin costo




## Menú a la carta





### Entradas

Empanada criolla	\$180
Sopa de calabaza con ajo y vino blanco	  \$200
Provoleta, con oliva y orégano	 \$370
Mollejas de cordero al verdeo	\$600

### Parrilla

Cordero Patagónico	\$860
Bife de chorizo (300 gr)	\$870
Entraña	\$840
Cuarto de pollo (deshuesado)	\$620
Matambre de cerdo	\$790
Chorizo de la casa, 100% cerdo	\$200
Morcilla	\$190
Morrón relleno con huevo, verdeo y queso	 \$320


### Principales

Cazuela de cordero y hongos	 \$580
Trucha a la manteca negra	 \$860
Raviolon de calabaza (salsa a elección)	 \$760
Tagliatelli caseros (salsa a elección)	 \$600



Salsas: Crema de Hongos – Estofado de Cordero – Filetto – Crema - Mixta



## Acompañamientos

Papas rústicas con hierbas de la huerta	\$340
Papas fritas 	\$320
Verduras grilladas	\$450
Ensalada de hojas verdes	\$380
Ensalada mixta	\$360
Ensalada de remolacha zanahoria y huevo	\$360
Ensalada completa	\$400

## Postres

Flan casero 	\$370
Mousse de chocolate 	\$380
Budín de pan	\$290
Bocha de helado	\$100



## Vinos Tintos

### Por copa

Elementos Malbec	\$160
------------------	-------

### Malbec

Elementos	\$600
Bodega El Esteco	
Conclave Selección	\$ 850
Bodega Piccolo Banfi	
El Relator	\$ 900
Bodega Relator Wines	
Saurus Estate	\$ 1000
Bodega Familia Schroeder	
Alambrado	\$ 1100
Bodega Santa Julia	
Angelica Zapata	\$ 3800
Bodega Catena Zapata	

### Blends

Nicasia Red Blend, (Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	\$ 1600
Bodega Catena Zapata	
Nicasia Red Blend, (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	\$ 1000
Bodega Catena Zapata	

### Cabernet Sauvignon

Conclave Cb-Cb	\$ 850
Bodega Piccolo Banfi	
Don David	\$ 1000
Bodega El Esteco	
Alambrado	\$ 1100
Bodega Santa Julia	

### Pinot Noir

Saurus Estate	\$ 950
Bodega Familia Schroeder	
Fin del Mundo Reserva	\$ 1200
Bodega del Fin del Mundo	



## Vinos Blancos

### Chardonnay

Don David Bodega El Esteco	\$ 1000
-------------------------------	---------

### Torrontés

Elementos Bodega El Esteco	\$600
-------------------------------	-------

### Espumantes

Deseado Dulce Natural Bodega Familia Schroeder	\$750
Navarro Correas Extra Brut Bodega Navarro Correas	\$ 1000
Eclat Plata Extra Brut Bodega Caelum y la Maison Penet	\$ 1200

### Vino Dulce

Chenin Dulce Bodega Santa Julia	\$ 750
------------------------------------	--------

### Aperitivos/Cócteles

Fernet Branca con Coca Cola	\$ 300
Gin con tónica (Garnish opcional, menta, anís o pimienta)	\$ 320
Cuba Libre - Ron Havana Club Dorado con Coca Cola	\$ 340
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin	\$ 350



### Cervezas

Andes Rubia - Roja - IPA	\$180
Imperial	\$180

### Licores

Licor de Calafate	\$110
Malamado malbec dulce Familia Zuccardi	\$220

### Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$ 550
Jamson Irish Whiskey	\$ 500

### Cognac

Cognac Reserva San Juan V.S.O.P	\$ 450
---------------------------------	--------

### Pisco

Mistral añejado en roble	\$ 600
--------------------------	--------

### Bebidas sin Alcohol

Agua mineral	\$ 80
Agua saborizada	\$ 120
Gaseosas	\$ 80
Café de cápsula	\$200
Té	\$100