

MENU VERANO 2018 (6 pasos— 6 course—6 pratos)

Primer paso—Course 1 —Primer plato

Pan casero a la chapa con salsa romesco.

Home-baked grilled bread with Romesco sauce (red roasted peppers, tomato and toasted almonds).

Pão caseiro na chapa, com molho romesco.

Rosa de Argentina, Brut Nature Rose de Malbec.

Segundo paso—Course 2—Segundo plato

Ensalada tibia de zapallitos italianos grillados, con queso grillado, gremolata de miel, chips de ajo y hojas verdes.

Grilled zucchini warm salad, with grilled cheese, honey gremolata sauce (parsley, mint, olive oil, garlic and honey), garlic chips and green leaves.

Salada morna de abobrinha grelhada, com queijo grelhado, gremolata de mel, chips de alho e folhas verdes.

Rosa de Argentina, Torrontés.

Tercer paso—Course 3—Tercero plato

Sándwich crocante de polenta con tapenade de uvas pasas, tomates de la huerta confitados y crema de garbanzo.

Crispy polenta sandwich with raisin tapenade sauce (pressed olives, garlic, olive oil and raisins), preserve orchard tomatoes and chickpea cream (Hummus).

Sândwich crocante de farinha de milho com tapenade de uvas passas, tomates cereja confitados e creme de gravação.

Rosa de Argentina, Rosa de Malbec.

Cuarto paso—Course 4—Cuarto plato

Cre moso de humita, crocante de albahaca, con acompañamiento de piperrada y yema de huevo casi estrellada.

Humita (ground corn) cream, basil brittle, garnished with piperrada (Basque bell and green pepper sauce) and egg yolk.

Cre moso de humita, crocante de manjeriçã, acompanhado de piperada (pimientos, cebola e tomate assados) e gema de ovo quase estrellada.

Llama, Malbec-Bonarda 6 meses.

Quinto paso—Course 5—Quinto plato

Solomillo de ternera, acompañado de papa rellena, crema de zapallo asado y salsa criolla.

Veal sirloin garnished with stuffed potato, roasted pumpkin cream and salsa criolla (grilled bell pepper, tomato and onion sauce).

Contra-filé bovino, sobre creme de abobora assada, com acompanhamiento de batata recheada e molho vinagrete.

Ar Guentota, Malbec 12 meses.

Sexto paso—Course 6—Sexto plato

Espejo de dulce de leche, con flan casero, espuma de leche condensada y piel cristalina de naranja.

Caramel spread 's mirrow, homemade pudim, with condensed milk froth and crispy orange skin.

Espeelho de doce de leite, con flan caseiro, espuma de leite condensada e pele cristalina de laranja.

Antracita, Ice Wine Malbec.