



OFF THE VINE

EL CUYO

ALIMENTOS



ENTRADAS

Off The Vine Tapenade \$155.00

Paté (Pimienta, Finas Hierbas o Salmón) \$155.00

Acompañado con pan y mantequilla provenzana.

Petit brie horneado \$275.00

Bañado con mermelada de frutos rojos y vino tinto y nueces.

AMANTES DEL JAMÓN (100 gr.)

*Selección premium de patas ibéricas cortadas a mano, acompañadas de tumaca, aceitunas a la mostaza y pan de masa madre.

Ibérico cebo de campo \$750.00

BAGUETTES

*Baguette multigrano integral, aderezado con mantequilla provenzal y tumaca, acompañado de ensalada de uva.

Toro descarriado \$195.00

Chorizo y queso gouda.

Jamón serrano y queso grana padano \$195.00

Italiano \$195.00

Salami Italiano y queso mozzarella

Meat Lovers \$275.00

Chorizo, salami, lomo y serrano.

Cheese Lovers \$295.00

Gouda, brie, cabra y manchego.

Lomo ibérico y queso ibérico \$355.00

ENSALADAS

Ensalada Tomas y Lucas \$195.00

Arugula, frutos rojos deshidratados, manzana, queso de cabra y aderezo balsámico.

Ensalada Caprese \$195.00

Mozzarella fresca, tomate y pesto.

QUESOS FINOS Y CHARCUTERÍA

*Acompañadas de pan y dos guarniciones a elegir: Salsa tumaca, aceitunas a la mostaza o mermelada.

Tabla de carnes \$325.00

Salami, sopressata, chorizo pamplona y serrano.

Tabla de quesos \$420.00

Queso manchego, cabra, mozzarella, gouda y brie.

Tabla mixta \$420.00

Selección de quesos y charcutería.

Tabla prime D.O. Ibérico \$600.00

Queso ibérico salchichón, chorizo, lomo y Cebo de campo..

POSTRES

Elote Crème Brûlée casero \$150.00

Clásico postre francés con elote de la region

Crepas Off The Vine \$150.00

Rellenas de queso brie y mermelada de frutos rojos al vino tinto.

Carlota de Limón y Coco \$150.00

Cheesecake de queso de cabra \$150.00

EXTRAS

Aceitunas con mostaza \$60.00

Papas Fritas \$60.00

Pán extra \$30.00

Charcuteria para pasta \$70.00