

MENÚ

24 DE JUNIO

COCKTAIL

Empanada de humita

PRIMER PASO

Tomaticán

Eggo Blanc de Cal Sauvignon Blanc

SEGUNDO PASO

Molleja crocante, emulsión de limón, huacatay

La Reina Semillón

TERCER PASO

Penca de trucha patagónica a la brasa. Brócolis.

Porfiado Pinot Noir

CUARTO PASO

Raza Wagyu Argentina – Pimientos

Eggo Franco Cabernet Franc

QUINTO PASO

Bife de chorizo madurado 45 días,
puré aromático, papines, pimienta rosa.

El Barba Malbec

SEXTO PASO

Selección de quesos, frutos secos
y conservas artesanales.