

MENÚ DE VERANO

Nuestra cocina, inspirada en el maravilloso Valle de Uco, interpreta las bondades de cada estación, con platos que expresan los sabores de nuestro terroir.

La huerta orgánica produce una gran variedad de vegetales, frutas, hierbas y flores que junto a los mejores productores vecinos son el principal recurso natural para la elaboración de la carta.

Esta estación en nuestra huerta cultivamos papines, coliflor, repollo, espinaca, rúcula, kale, rabanitos, chauchas, alcauciles, espárragos, hinojo, repollitos de bruselas, arvejas, habas, hierbas, brotes, flores, frutillas y arándanos.

Buscamos que cada producto que elegimos sea natural y artesanal. Toda nuestra panadería y pastelería es casera, horneada cada mañana.

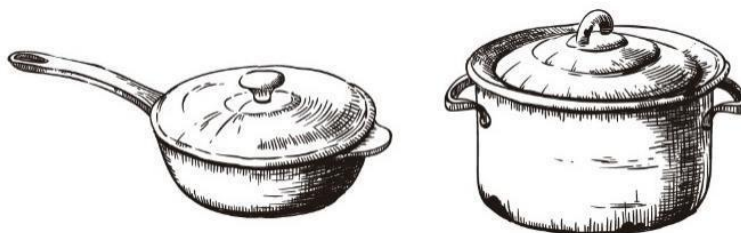
SUMMER MENU

Experience the essence of the Uco Valley through our seasonal cuisine, featuring dishes that celebrate the flavors of our land.

Our menu features a variety of ingredients from our organic garden and trusted local producers, guaranteeing freshness and authenticity in every dish.

This season in our garden we are growing fingerling potatoes, cauliflower, cabbage, spinach, arugula, kale, radishes, green beans, artichokes, asparagus, fennel, Brussels sprouts, peas, fava beans, herbs, sprouts, flowers, strawberries, and blueberries.

Our chefs ensure that every ingredient we use is natural and homemade. All of our breads and pastries are baked fresh in-house every morning



ENSALADAS/ SALADS

- ⊗ Kale, palta, pollo orgánico grillado, manzana, sarraceno tostado, rabanitos encurtidos y vinagreta de frambuesa
Kale, avocado, grilled organic chicken, apple, toasted buckwheat, pickled radishes, and raspberry vinaigrette

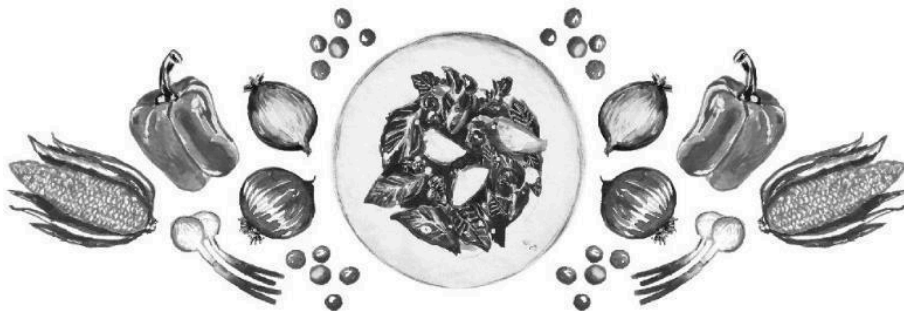
Lechuga romana quemada, panceta crocante, parmesano, pesto, alioli y pan gritatta
Charred lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, pesto, alioli and crispy bread crumbs

Tomates orgánicos, cerezas, huevos mollet, cebolla morada encurtida, albahaca y tortita mendocina
Organic tomatoes, cherries, soft-boiled eggs, pickled red onion, basil, and fried tortita mendocina

- ⊗ Zuchinis la plancha y crudos, aderezo de yogurt y tahine, cheddar inglés y almendras fileteadas
Grilled and raw zucchini, yogurt and tahini dressing, English cheddar, and sliced almonds

- ⊗ Sandía, pepinos curados, tomates cherry, queso cremoso de cabra, semillas de zapallo y menta
Watermelon, pickled cucumbers, cherry tomatoes, creamy goat cheese, pumpkin seeds, and mint

- ⊗ Hojas verdes, garrapiñadas de girasol, frutillas, tomates Cherry, zanahorias lacto- fermentadas, remolachas frescas y cebolla morada
Mixed greens, candied sunflower seeds, strawberries, cherry tomatoes, pickled carrots, fresh beets, and red onion



ENTRADAS/ STARTERS

Burrata, muhammara, morrones asados, damascos y Carta di Musica
Burrata, muhammara pepper dip, roasted peppers, apricots, and crispy flatbread

Empanadas de vacío ahumado y de humita; con llajua y siracha de cerezas
Smoked flank steak and humita (sweet corn) empanadas (one of each);
with llajua and cherry sriracha

⊗ Carpaccio de lomo, chermoula, parmesano orgánico, alcaparras fritas y rúcula silvestre
Tenderloin carpaccio, chermoula, organic Parmesan, fried capers y wild arugula

Gazpacho de tomates y frutillas de la huerta
Garden tomato and strawberry gazpacho

⊗ Mollejas laqueadas, puré de berenjenas quemadas, crocante de papa,
pebre de palta y salsa picante
Lacquered sweetbreads, burnt eggplant purée, potato crisp,
avocado pebre, and hot sauce

⊗ Tiradito de trucha, puré de boniato, melón y cilantro
Trout Tiradito, sweet potato purée, melon, and cilantro



PRINCIPALES/ MAIN COURSES

⊗ Entrecôte, papas rotas provenzal, ensalada de hojas verdes y chimichurri
Entrecôte steak, Provençal smashed potatoes, mixed greens, and chimichurri sauce

Milanesa con huevo frito; ensalada de tomates, aceitunas, cebolla, alcaparras,
hierbas, alioli y mostaza casera
Milanesa with fried egg, salad with tomatoes, olives, onions, capers, herbs, aioli, and
homemade mustard

⊗ Chivo braseado, ensalada tibia de remolachas y ciruelas, emulsión de palta
Braised goat, warm beet and plum salad, avocado

Pollo pastoril, puré de zanahorias, taboule de cebada, zanahorias baby y limones curados
Farm-raised chicken, carrot purée, barley tabouleh, baby carrots, and preserved lemons

Sorrentinos de trucha, manteca de limón y almendras
Trout sorrentinos, lemon butter, and almonds

⊗ Trucha fresca del Valle de Uco, vegetales de estación (consultar disponibilidad)
Fresh trout from the Uco Valley, seasonal vegetables from our garden
(availability may vary)

Ñoquis a la plancha, jugo de tomate, pesto y stracciatella
Grilled gnocchi, tomato sauce, pesto, and stracciatella

⊗ Berenjena con miso, puré de alubias, quinoa y dukkha
Eggplant with miso, mashed white beans, quinoa, and dukkha



POSTRES / DESSERTS

⊗ Cremoso de chocolate amargo, toffee de whisky, tierra de cacao y frambuesas
Dark chocolate mousse, whisky toffee, cocoa crumble, and raspberries

⊗ Semifreddo de pistachos, crema montada y damascos en almíbar de azahar
Pistachio semifreddo, whipped cream, and apricots in orange blossom syrup

Frutillas y rosas, curd de patay, vainilla borracha y merengue seco
Strawberries and roses, patay curd, rum-infused vanilla cookie, and crispy merengue

⊗ Selección de quesos mendocinos y conservas caseras
Selection of local cheeses and homemade preserves

Panqueque de dulce de leche con helado de crema
Dulce de leche crepe with vanilla ice cream



MENÚ DE PASOS / TASTING MENU

PASO 1 ☒

Hojas verdes, garrapiñadas de girasol, frutillas, tomates cherry,
zanahorias lacto-fermentadas, remolachas frescas y cebolla morada
*Mixed greens, candied sunflower seeds, strawberries, cherry tomatoes, pickled carrots,
fresh beets, and red onion*

“El Salvaje Blend de Blancas”

PASO 2 ☒

Tiradito de trucha, puré de boniato, melón y cilantro
Trout Tiradito, sweet potato purée, melon, and cilantro

“El Salvaje Tinto de Pinot Gris”

PASO 3 ☒

Lomo con vegetales asados y mostaza Dijon
Tenderloin with roasted vegetables and Dijon mustard

“Casa de Uco Vineyard Selection Malbec”

PASO 4 ☒

Cre moso de chocolate amargo, toffee de whisky, tierra de cacao y frambuesas.
Dark chocolate mousse, whisky toffee, cocoa crumble, and raspberries

“Casa de Uco Vineyard Selection Petit Verdot”

Servicio por persona, incluye servicio de aguas, té o café / Includes table water service; tea or coffee

