



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

Menú Primavera | Spring Menu

Nuestra cocina refleja el ritmo del Valle de Uco.

Cada estación inspira un menú construido a partir de los productos de nuestra huerta orgánica y del trabajo de productores locales, respetando los ciclos de la naturaleza y el carácter de cada ingrediente.

Cocinamos de manera artesanal, con dedicación y respeto por el entorno. Creemos que la mejor cocina nace de ingredientes de calidad, preparados con sencillez, sensibilidad y técnica, para expresar el verdadero sabor de este lugar.

Cada plato sea una invitación a compartir los sabores de nuestra tierra y el espíritu de nuestra hospitalidad

Our cuisine reflects the rhythm of the Uco Valley.

Each season inspires a menu crafted from the produce of our organic garden and the work of local producers, respecting nature's cycles and the true character of every ingredient.

We cook using artisanal methods, with dedication and respect for our surroundings. We believe the best cuisine comes from quality ingredients, prepared with simplicity, sensitivity, and technique, to express the authentic flavor of this land.

May every dish be an invitation to share the flavors of our terroir and the spirit of our hospitality.

Ensaladas | Salads

Kale

Kale, manzana verde, hinojo, pickles de zanahoria babies, sarraceno tostado y vinagreta de miso | Kale, green apple, fennel, baby carrot pickles, toasted buckwheat, and miso vinaigrette

Caesar

Pollo a la plancha, panceta crocante, parmesano, pesto, alioli de ajos asados y pan grittata | Grilled chicken, crispy bacon, parmesan, pesto, roasted garlic aioli, and grittata bread

Trucha ahumada | Smoked Trout

Espinaca, rúcula, berros, frutillas, tomates cherry y Tzatziki
Spinach, arugula, watercress, strawberries, cherry tomatoes, and Tzatziki

Pera y Queso Azul | Pear & Blue Cheese

Peras, queso azul, espinaca, rúcula y nueces tostadas
Pears, blue cheese, spinach, arugula, and toasted walnuts

Entradas | Starters

Carpaccio de Lomo | Beef Carpaccio

Lomo marinado, chermoula, parmesano, alcaparras fritas y rúcula silvestre

Marinated beef tenderloin, chermoula, parmesan, fried capers, and wild arugula

Burrata

Espárragos, chip de ajo y avellanas tostadas | Asparagus, garlic chip, and toasted hazelnuts

Berenjena asada | Roasted Eggplant

Sobre queso citrico, gremolata de tomates secos, pistachos y dukkah | Over citrus cheese, sun-dried tomato gremolata, pistachios, and dukkah

Tartare de Trucha | Trout Tartare

Palta, arroz negro frito, chile y manzana verde

Avocado, crispy black rice, chili, and green apple

Empanadas (2 un.)

De vacío y de queso y verdeo, con dips de llajua y sriracha (una de cada)

Flank steak and cheese & scallion empanadas, with llajua and sriracha dips (one of each)

Sopa de Estación | Seasonal Soup

Varía diariamente, según los productos disponibles en la huerta | Changes daily, based on the freshest produce available from our garden

Carnes y pescado | Meats and Fish

Trucha de Valle de Uco | Uco Valley Trout

Bife de Chorizo | New York Strip Steak

Pollo de Campo | Free-Range Chicken

Filet de Lomo | Beef Tenderloin

Guarniciones | Sides

Puré de papas | Mashed Potatoes

Arroz Negro | Black Rice

Arándanos secos, avellanas, ciboulette, naranja, cebolla y pickles | Dried cranberries, hazelnuts, chives, orange, onion and pickles

Papas Fritas Provençal | Garlic-Herb Fries

Cabutia asada | Roasted cabutia pumpkin

Con pesto de alcaparras | With caper pesto

Hojas verdes | Green Leaves

Principales | Mains dishes

Costillas de Cordero | Lamb Ribs

Puré de boniato y ensalada tibia de quinoa |
Sweet potato purée and warm quinoa salad

Milanesa de Ojo de Bife | Ribeye Milanese

Servida con huevo frito y ensalada de tomates cherry, hierbas, aceitunas y cebolla morada | Served with a fried egg and cherry tomato, herb, olive, and red onion salad

Arroz asado | Roasted rice

Con solomillo de cerdo, gremolata de cilantro y chorizo colorado | Served with pork tenderloin, cilantro gremolata, and Spanish chorizo

Pastas

Pappardelle

Vegetales de estación, emulsión de limón y ricota | Seasonal vegetables, lemon emulsion, and ricotta

Ñoquis a la Plancha | Seared Gnocchi

Con ragout de ossobuco | With ossobuco ragout

Cannelloni de Trucha | Trout Cannelloni

Crema de verdeo, parmesano gratinado y almendras tostadas | Scallion cream, scalloped parmesan, and toasted almonds

Postres | Desserts

Dulce de Leche

Panqueque de dulce de leche con helado | Dulce de leche crêpe served with ice cream

Vainilla Borracha | Topsy Vanilla

Cremoso de chocolate negro, avellanas, frambuesas y merengue de cacao | Dark chocolate cremoso, hazelnuts, raspberries, and cocoa meringue

Peras en Almíbar | Poached Pears

Cremoso de yogurt y crumble de oliva | Yogurt cream and olive crumble

Crocante de Manzana | Apple Crisp

Manzanas asadas, diplomata y sorbete de manzana verde | Baked apples, diplomat cream, and green apple sorbet

Torta Vasca | Basque Cheesecake

De chocolate blanco, almíbar de rosas, frutillas frescas y pochadas | White chocolate, rose syrup, fresh and poached strawberries

Menú 4 Pasos | 4-Course Menu

PRIMER PASO | FIRST COURSE

Ensalada de peras | Pear Salad

Pera, queso azul, espinaca, rúcula y nueces | Pear, blue cheese, spinach, arugula, and walnuts
El Salvaje Sauvignon Blanc

SEGUNDO PASO | SECOND COURSE

Sopa de estación | Seasonal Soup

De remolachas con queso de cabra y almendras fileteadas | Beetroot with goat cheese and sliced almonds
Casa de Uco Vineyard Selection Chardonnay

TERCER PASO | THIRD COURSE

Lomo | Beef Tenderloin

Servido con puré de papas y chimichurri | Served with mashed potatoes and chimichurri
Casa de Uco Vineyard Selection Malbec

CUARTO PASO | FOURTH COURSE

Dulce de leche

Panqueque de dulce de leche con helado | Dulce de leche crêpe served with ice cream
El Salvaje Orange Style

USD 140.-

IVA incluido
Incluye servicio de aguas, té o café
Includes table water service; tea or coffee

