

# VISTALBA®

WINE BAR

## DEGUSTACIÓN DE FIAMBRES Y QUESOS

### Plato de fiambres y quesos para compartir \$17.500

Degustación de fiambres y quesos acompañados de aceitunas, pepinillos, frutas deshidratadas y frutos secos.

### Plato de quesos para compartir \$ 8.750

Degustación de quesos mixtos acompañados de frutas frescas, deshidratadas y frutos secos.

### Plato de jamón Español reserva 18 meses \$ 21.300

bocconcinos y aceite de oliva "Vistalba Corte V"

## MENÚ INFANTIL

Ciabatta, jugo natural y postre. \$15.000

## CIABATTA

**Jamón Español** Reserva 18 meses, jugo de tomates dulces, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$8.600

**Mortadella italiana**, mozzarella, pesto y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$7.800

**Vegetariano** Queso mozzarella, manteca con hierbas, tomate, morrón, rúcula y aceite de oliva "Vistalba Corte V" \$7.800

## ENSALADAS

**Peras** frescas, verdes, queso azul, nueces, miel, aceite de oliva y jugo de limón. \$7.500

**Kale** queso brie, reducción aceto, higos, almendras tostadas y aceite de oliva. \$7.500

## POSTRE REGIONAL

Dulce de membrillo, dulce de batata, quesos mixtos, frutas deshidratadas y frutos secos. \$5.200

Húmedo de chocolate con nueces, dulce de leche y frutos rojos. \$5.200

## VINO POR COPA

 **Copa Vino Clásico** \$3.500

 **Copa Vino Reserva** \$6.800

 **Copa Gran Reserva** \$12.000  
Colección AUTÓCTONO

## INFUSIONES

 **Café Nespresso** \$2.100

 **Té** \$1.500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Limonada** \$2.800

**Jugo de naranja** \$3.500

**Agua con gas** \$1.500

**Servicio de Agua** \$1.000

## OPCIONES GOURMET

**Mix frutos secos** \$3.500

**Tomates al romero** \$7.300

**Pistachos salados** \$7.300



Consultar Menú sin TACC