



B O D E G A
VISTALBA
M E N D O Z A A R G E N T I N A

PROMO BIENVENIDA

2 OSTRAS FRESCAS CON AGUA DE MAR
DE NUESTRO CRIADERO, GOTAS DE LIMÓN,
Y TABASCO.

 **PROGENIE EXTRA BRUT**

Precio por Persona | \$29.000

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*

CHARCUTERÍA

Paseo por todo el mediterráneo | \$50.000

Una degustación por todos nuestros jamones Med. de Italia y España

Jamón Ibérico de Pata Negra Reserva 60 meses

Jamón Español Reserva 18 meses

Jamón Español Gran Reserva 24 meses

Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses

Prosciutto San Danielle D.O.P

Prosciutto Parma D.O.P

Prosciutto Val del Cinghio Diossato

Prosciutto M.E.C Vismara

Paseo por Italia | \$38.000

Prosciutto Di Parma D.O.P

Prosciutto San Daniele D.O.P

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio

Prosciutto M.E.C Vismara

Paseo por España | \$40.000

Jamón Ibérico de Pata Negra Reserva 60 meses

Jamón Español Reserva 18 meses

Jamón Español Gran Reserva 24 meses

Jamón Español Raza Ibérica Duroc 30 meses

Nuestros jamones son acompañados de brusquetas de pan de campo con tomate cassé y perlas moleculares de aceite de oliva.

Españoles (x 100gr)

Serrano pezuña blanca reserva 12 meses. | **\$33.000**

Serrano pezuña blanca reserva 18 meses. | **\$35.000**

Serrano pezuña blanca gran reserva 24 meses. | **\$37.000**

Duroc raza ibérica 30 meses. | **\$38.000**

Ibérico pata negra de Jabugo de Huelva 60 meses.
De los campos de roble de Daesa precinto negro. | **\$ 58.000**

Italianos (x 100gr)

Prosciutto Di Parma D.O.P | **\$42.000**

Prosciutto San Daniele D.O.P | **\$45.000**

Prosciutto M.E.C Vismara | **\$33.000**

Prosciutto M.E.C Val Del Cinghio | **\$35.000**

Nuestros jamones son acompañados de brusquetas de pan de campo con tomate cassé y perlas moleculares de aceite de oliva.

TAPAS

Tapas charcutería

Mesa de quesos | \$44.000

Queso cabra, Farcell, Labneh, Huellas, Neuf chatel, Brie, Camembert, Gouda, Queso azul, nueces, frutos secos y frutas de estación.

Pacífico | \$37.000

Ostiones frescos del Pacífico, gratinados con Parmigiano Reggiano D.O.P 2014 con mantequilla de jugo de limón verde.

Cantábrico | \$35.000

Ostras del cantábrico con geleé de limón acompañada de dúo de caviar.

Almería | \$42.000

Calamarete español de las costas de Almería a la chapa, ajo y perejil.

Mediterráneo | \$43.000

Chipirones del Mar Mediterráneo en nuestra tempura con lágrima de su propia tinta.

Roca | \$35.000

Mejillones de roca del Pacífico Sur al vino blanco.

Navajas en salsa cítrica | \$44.000

Party Mediterráneo | \$66.000

Caracol, langostinos jumbos, langostinos cola, mejillones, cholgas, almejas blanca, ostras y navajas.

Langostinos al ajillo | \$46.000

Colas de langostinos al ajillo, con verduritas baby y polvo de pimentón de La Vera provincia de Cáceres, España.

Langostinos jumbo | \$46.000

Langostinos enteros jumbo con salsa romesco y jugo cítrico de su propia cocción.

Trilogía | \$38.000

Trilogía de rabas en tempura de remolacha, tinta de calamar y provenzal de albahaca, menta y perejil. Acompañadas de emulsión de alioli.

Anchoas dulces | \$32.000

Anchoas de nuestra cosecha con bastones de pan y manteca de ajo negro. Acompañamiento de encurtidos.

Pescaditos | \$25.000

Cornalitos

Tortilla de papa | \$27.000

Tortilla de papa con prosciutto y tomates asados.

Burratina | \$29.000

Burratina con tomates de estación, olivas negras y gel de albahaca.

Ensalada de peras | \$29.000

Peras al vino blanco y canela, mix de verdes, queso azul, jamón prosciutto Val del Cinghio y frutos secos.

PRINCIPALES

Pesca principales

Atlántico | \$45.000

Ceviche de abadejo del Atlántico con frutos de mar.
(Opción salmón y abadejo)

Abadejo español | \$45.000

Abadejo sellado con pure aireado de brócoli, manteca de alcaparras y jamón crocante.

Merluza negra | \$58.000

Merluza negra acompañada con espárragos envueltos en prosciutto y hongos salteados con vieiras en su salsa.

Pesca fresca | \$45.000

Pesca blanca fresca del día, sellada en timbal con verduras asadas.

Trucha Patagónica | \$45.000

Trucha patagónica con emulsión de queso azul, manteca de alcaparras y romero e hinojos braseados.

Arroz y pastas principales

Paella Cadaqués | \$47.000

Paella de mariscos estilo de puerto de Cadaqués, de Gerona.

Paella veggie | \$34.000

Paella de verduras braseadas con arroz bomba, con caldo de verduras.

Risotto de hongos | \$34.000

Risotto de hongos con almejas, Parmigiano Riggiano 2014 original de Italia con denominación de origen controlada, virutas de jamón de Parma D.O.P

Risotto veggie | \$32.000

Risotto con calabaza, tomillo y kale crocante.

Tortellini de calabaza | \$36.000

Tortellini de calabaza, frutos secos y queso de cabra, acompañado con salsa cítrica de mejillones pelados y hojas de menta.

Ravioli de osobuco | \$36.000

Ravioli de osobuco braseado a timbal, acompañado de crema con pistachos.

Ravioli de salmón | \$36.000

Ravioli de salmón salvaje con espinaca, acompañado de crema de cilantro y salvia.

Sorrentinos de conejo | \$36.000

Sorrentinos de conejo con salsa de tomate confitados y manteca de salvia y calabaza.

Rótolo de espinaca | \$36.000

relleno de ricota y nueces, con rema de queso azul, y kale crocante.

Papardeles | \$38.000

con frutos de mar y salsa de ostras.

Carnes principales

Entraña | \$46.000

Entraña con papas rusticas, salsa criolla y alioli.

Rack 8 | \$43.000

de novillo con emulsión de pimienta roja, acompañado de verduras de estación.

Cabrito al ajillo | \$42.000

Cabrito de la finca al ajillo de vino blanco con aceite de pimentón, hinojos braseados y colchón de verduras.

Cabrito & mollejas | \$42.000

Cabrito de la finca con papas y mollejas selladas a la chapa, ajo y perejil.

MENÚ INFANTIL

Spaguetti con salsa fileto o crema | **\$25.000**

Milanesa de pollo o ternera con papas fritas | **\$25.000**

POSTRES

Coulant de chocolate relleno de frutos rojos y helado de naranja | **\$22.000**

Panqueque con dulce de leche | **\$22.000**

Tres leches biscocho humedo en leche condensada, leche | **\$22.000**
evaporada y leche entera, con merengue.

Tiramisú | **\$22.000**

Volcán de dulce de leche | **\$22.000**

Café | **\$3.600**

*Los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.
Prices are subject to change without notice.*