

Maridaje

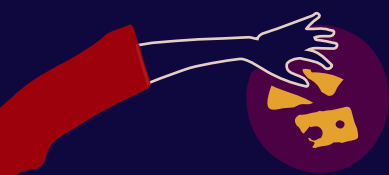
Anónimo. wine club

Para Todo Momento



Olivas marinadas con oliva y hierbas.	\$ 200
Cazuela de frutos secos de estación.	\$ 200
Hummus de cabutia y pasta de maní, con tostón de masa madre.	\$ 200
Babaganoush y tostón de masa madre.	\$ 200
Quesos y frutas de estación.	\$ 300
Quesos y chocolates artesanales.	\$ 400

Arranquemos



La empanada de tu vida: matambre cortado a cuchillo.	\$ 150
Empanada de queso, cebolla, morrón y verdeo.	\$ 150
Sorrentinos al horno de batata y roquefort con alioli cítrico (4 unidades).	\$ 350
Tomates asados, zuchinnis marinados con sal marina, hojas verdes y croutones.	\$ 450
Salame, queso y pan de masa madre.	\$ 450
Jamon crudo, pan de masa madre, tomates asados y oliva.	\$ 450
Lomo de cerdo y relish de pepinos, mostaza y tostón de pan de masa madre.	\$ 450
Higos en conserva, queso brie y nueces.	\$ 450
Queso y membrillos.	\$ 450
Variedad de quesos.	\$ 600

Para Compartir (o no!)



Costilla de cerdo ahumada 8 hs, barbacoa de membrillos, papa aplastada y encurtidos.	\$ 1200
Burrata, hojas verdes, tomates asados, alioli cítrico y tierra de olivas negras.	\$ 900
Sorrentinos de pimientos asados, manteca de albahaca y cítricos.	\$ 600
Sorrentinos de osobuco al malbec, consomé de humita y pimientos rojos.	\$ 600

Postres

Quesos y dulces de estación en conserva.	\$ 500
Tabla de chocolates artesanales.	\$ 600
Alfajores artesanales de dulce de leche (2 unidades).	\$ 400