

Casa de
CAMPO

Menú Domingos y Feriados

MENÚ CERRADO

Recepción

Picada de Campo

Pollo en escabeche de la casa, berenjenas en escabeche, hummus de garbanzo con aceite de oliva y pimentón ahumado, y nuestras tradicionales aceitunas.

Panera de nuestra Finca

Focaccia artesanal, sopaipillas calentitas y pan casero.

Entrada

Empanadas Mendocinas

Nuestras tradicionales empanadas de carne, cebolla y huevo, horneadas en el barro y acompañadas con salsa de ajíes.

Principales a elección

Elegir uno. El precio del principal define el valor del menú.

Carne a la Masa (nuestro clásico) \$38.000

Ternera braseada al horno de barro con papas rústicas y zanahorias glaseadas.

Lechón al Horno de Barro \$45.000

Cocinado lentamente por 3 horas, acompañado de vegetales asados, pesto suave de almendras y lactonesa.

Ojo de Bife a las Brasas \$45.000

Corte de lomo veteadado de ternera con puré de papas, cebollas caramelizadas al Malbec y panceta crocante.

Lasaña de la Casa \$38.000

Capas de pasta casera rellena de jamón y queso, abundante salsa boloñesa artesanal y gratinada al horno de barro con queso parmesano.

Sorrentinos de Calabaza en Crema de Hongos del Bosque \$38.000

Pasta artesanal rellena de calabaza asada y mozzarella fundida, con crema de hongos secos de pino hidratados en vino blanco.

Postres

Elegir uno.

El Flan de Casa de Campo

Bien cremoso, con mucho caramelo. Pedilo con dulce de leche, crema o ambos.

Tiramisú de la nonna

Vainillas caseras húmedas en almíbar de café y un toque de Mistela regional, crema de mascarpone y cacao amargo.

Vigilante de Campo

Pan de membrillo elaborado con frutos cosechados de nuestra finca, con queso y nueces criollas.

Frutas de Estación al Horno de Barro

Asadas lentamente con canela y manteca, servidas con crema de queso cítrica y perfume de vainilla.

Bebidas

NUESTRA CAVA DE VINOS

Te invitamos a elegir tu botella en nuestra cava. Gamas de vinos mendocinos, desde jóvenes hasta reservas especiales.

POR COPA

Vino premium \$12.800

Vino reserva Las Perdices \$7.200

Vino varietal \$5.200

BEBIDAS

Agua / Gaseosas \$3.900

Limonada con jengibre y menta (1 litro) \$8.300

Cerveza artesanal Payunia \$7.500

Cerveza Patagonia 730 cm³ \$10.900

Lata — \$6.800

Cerveza Stella Artois 1 litro \$10.900

Lata — \$6.800

Cerveza Andes Origen 1 litro \$9.500

Lata — \$5.650

TRAGOS

Gin Tonic Blu \$8.600

Cynar Julep \$7.900

Mojito \$8.400

Aperol \$7.800

Fernet Branca con Coca \$8.000

Carpano Originale \$7.860

Campari con jugo de naranja \$8.000

CAFÉ LAVAZZA

Para cualquier momento.

Chico	\$3.900
Mediano	\$4.200
Grande	\$4.500