Casa de
CAMPO

Menú Eventos y Cenas de Fin de Año

EDICIÓN 2026 · CON RESERVA Y SEÑA

En Casa de Campo ya tenemos lista nuestra propuesta para cenas y eventos de fin de año, pensada para empresas, equipos de trabajo, clientes, amigos y familias que quieran organizar su celebración con tiempo, consultar disponibilidad y asegurar su fecha mediante reserva y seña.

Opción 1 — Lunch Informal de Autor

Preparaciones saladas y dulces en porciones individuales, acompañadas por una pequeña barra de bebidas para disfrutar de una experiencia relajada, sabrosa y bien mendocina.

RECEPCIÓN

- Ciabatta de jamón crudo, queso y pasta de tomates secos.
- Pinchos de langostinos y papa, aderezados con pimentón, oliva y ajo.
- Pinchos de cerdo, panceta, cebolla y pimiento.
- Empanadas mendocinas al horno de barro.
- Empanadas de queso azul, pera y nuez.

LUNCH CALIENTE

- Mollejas crocantes al limón con criolla.
- Provoleta con oliva, vegetales asados, miel y almendras tostadas.
- Bondiola de cerdo braseada al disco.
- Carne a la masa con zanahorias glaseadas.
- Entraña a las brasas sobre humita cremosa.

MESA DULCE

Selección de postres de la casa en pequeñas porciones individuales:

- Clafoutis de frutos rojos.
- Tiramisú de la Nona, elaborado con mistela.
- Flan casero de la casa.
- Chocotorta.

BARRA DE BEBIDAS

- Aperol Spritz.
- Cerveza Stella Artois en botella de vidrio.
- Vermouth Carpano Rosso.
- Fernet Branca con Coca-Cola.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Aguas con y sin gas.
- Gaseosas línea Coca-Cola.

VINOS Y ESPUMANTES

- Nos acompaña Bodegas Salentein con su línea Númina y espumantes de Bodegas Callia.

$85.000 POR PERSONA

También podés elegir entre estas dos propuestas pensadas para eventos con servicio de mesa, platos caseros y el espíritu de nuestra cocina de campo.

Opción 2 — Menú Parrillada

Los sabores de nuestra cocina de campo con una clásica parrillada al fuego, acompañada por productos caseros elaborados en nuestra cocina.

RECEPCIÓN

- Focaccia al horno de barro y pan casero.
- Pasta de aceitunas sajadas.
- Hummus de garbanzo.
- Berenjenas en escabeche.
- Paté de conejo.

ENTRADA

- Tabla de fiambres, quesos y aceitunas.
- Empanada mendocina al horno de barro.

PRINCIPAL

- Parrillada de la casa: chorizo, morcilla, chinchulines, asado de tira, vacío de ternera y pechito con manta de cerdo.

- Acompañada de ensalada mixta y papas horneadas a la provenzal.

POSTRE
- Panna cotta de vainilla con jalea de membrillos.

BEBIDAS
- Vinos blanco y tinto línea Salentein Reserva.
- Aguas con y sin gas.
- Gaseosas línea Coca-Cola.

BRINDIS
- Espumante de Bodegas Callia.

$58.000 POR PERSONA

Opción 3 — Menú Comidas Caseras

Una propuesta basada en los sabores de nuestra cocina casera, con productos elaborados artesanalmente y platos reconfortantes que representan nuestra identidad.

RECEPCIÓN
- Focaccia al horno de barro y panes caseros.
- Pasta de aceitunas sajadas.
- Hummus de garbanzo.
- Berenjenas en escabeche.

ENTRADA
- Empanada mendocina al horno de barro.

PRINCIPAL

A elección:
- Carne a la masa con papas rústicas y zanahorias glaseadas.
- Canelones de verdura, ricota y queso con pomodoro de tomates, albahaca y ajo.

POSTRE
- Flan casero con dulce de leche y crema batida.

BEBIDAS
- Vinos blanco y tinto línea Portillo de Salentein.
- Aguas con y sin gas.
- Gaseosas línea Coca-Cola.

BRINDIS
- Espumante de Bodegas Callia.

$42.000 POR PERSONA

Opcional — Servicio de barra para opciones 2 y 3

Podés sumar el servicio de barra del Lunch Informal de Autor para completar la experiencia con tragos, cerveza, vermouth y bebidas sin alcohol.

+$20.000 POR PERSONA

Reservas abiertas para cenas y eventos de fin de año. Consultanos por disponibilidad, fechas y coordinación de grupos.