Casa de
CAMPO

PROPUESTA DE MENÚ PREMIUM

Experiencia
Parrilla y Brasas

Carnes seleccionadas y técnicas tradicionales para celebrar el carácter del fuego mendocino.



RECEPCIÓN

Recepción de fuegos mendocinos

Bruschettas con tomates asados, ajo y oliva; chorizo seco y jamón crudo casero; pan de campo tostado con manteca de hierbas.



PRIMER PASO

Provoleta de la casa

Queso provoleta fundido sobre las brasas, con vegetales asados, miel, aceite de oliva y almendras tostadas.



SEGUNDO PASO

Mollejas crocantes

Mollejas doradas con costra crocante de limón, papas y salsa criolla.



TERCER PASO

Filet de lomo

Lomo a la parrilla con cebollas caramelizadas al malbec y panceta crocante.



CUARTO PASO

Entraña a las brasas

Entraña cocida sobre brasas, acompañada de puré de calabaza y jengibre.



OPCIÓN ESPECIAL CON RESERVA PREVIA

Chivito al limón

Chivito cocinado lentamente sobre las brasas, marinado con limón y hierbas. Puede reemplazar la entraña si se elige con anticipación.



POSTRE

Panqueque de dulce de leche flameado

Panqueque flameado al momento, servido con helado.

CIERRE

Café o medida de grappa

$75.000
por persona

Urquiza 1702 · Coquimbito · Maipú · Mendoza
WhatsApp +54 9 261 244 1434

Casa de
CAMPO



PROPUESTA DE MENÚ PREMIUM

Experiencia
Horno de Barro

Cocción lenta, aromas de horno de barro y sabores profundos de campo.

RECEPCIÓN

Tabla de bienvenida del horno de barro

Pan casero recién horneado, aceite de oliva mendocino, pasta de aceitunas y escabeche de pollo de elaboración artesanal.

PRIMER PASO

Empanada criolla al horno de barro

Empanada artesanal con carne cortada a cuchillo, cocinada en horno de barro y fiel a la tradición cuyana.

SEGUNDO PASO

Conejo al vino blanco

Conejo cocido lentamente sobre cebollas, pimientos y arvejas, perfumado con vino blanco y hierbas aromáticas.

TERCER PASO

Carne a la masa

Corte vacuno cocinado durante horas en horno de barro y envuelto en masa artesanal, con zanahorias baby glaseadas.

POSTRE

Frutos mendocinos al horno de barro

Frutos de estación cocidos al horno de barro, con crema de queso especiada y crocante de nueces.

CIERRE

Café o medida de grappa

$65.000

por persona

Urquiza 1702 · Coquimbito · Maipú · Mendoza

WhatsApp +54 9 261 244 1434