



MENÚ BAD BROTHERS WINE EXPERIENCE: 3 PASOS CON MARIDAJE

PARA COMENZAR:

EMPAÑADAS DE LOS VALLES CALCHAQUIES

Especial empanada de carne de entraña cortada a cuchillo, papines andinos, huevos, ciboulette, cebolla y morrón rehogados.
Empanada frita de Capresse, con albahaca, tomatitos frescos, olivas verdes, queso de vaca y sabrosa quínoa de nuestro Valle.

EXQUISITAS SOPAS CREMOSAS

- Crema de calabaza y queso azul con tostones de pan de campo.
- Crema de cebolla morada salteada y papa, panceta frita y croutons.

PLATO PRINCIPAL:

ESPECIAL CARNE BRASEADA AL TANNAT

Carne de osobuco reposada durante una noche en salmuera y luego se asa a fuego lento durante cinco horas en vino Tannat; es acompañada con papines a la crema.

RISOTTO DE TRIGO AL CABERNET FRANC

Cremoso Risotto de trigo al cabernet Franc y hongos frescos acompañado por una Tapa de asado en cocción lenta en reducción de demiglace.

RISOTTO DE TRIGO AL CABERNET FRANC – OPCIÓN VEGETARIANA

POSTRES:

TRADICIONAL PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

REBIDAS:

Aqua con gas - Aqua sin gas.

VINOS:

Linea Bad Brothers - **Tovio 2019** (Blend Torrontés, Viognier)

Linea Bad Brothers – **Mataca 2017** (Malbec – Tannat – Cabernet Sauvignon)

DEGUSTACION DE VINOS A CARGO DE AGUSTIN LANUS

LINEAS DE EXTREMA ALTURA

SUNAL

- Sunal Ilógico Criolla 2018
- Sunal Ilógico Blend de Malbec de Extrema Altura 2018
 - Sunal Salvaje Pucara Malbec 2019
 - Sunal Salvaje Luracatao Malbec 2019
 - Sunal Salvaje Cachi Malbec 2019
- Sunal Icono Blend de Malbec Extrema Altura 2016

Precio final por persona: \$1500

