

M E N Ú

Federal



P A S O 1 - L I T O R A L

SURUBÍ CURADO, chipa frito, mermelada de naranja, brote de cilantro

CURED SURUBÍ *with fried chipa, orange jam and cilantro sprout*

SURUBI CURADO *com chipa frito, geleia de laranja e broto de coentro*

P A S O 2 - C U Y O

SALMOREJO DE TOMATE CUYANO, jamón crudo ruta 60, aceitunas & aceite de oliva

SALMOREJO DE TOMATE CUYANO *with cured ham Ruta 60, olives and olive oil*

SALMOREJO DE TOMATE CUYANO *com presunto cru Ruta 60, azeitonas e azeite de oliva*

P A S O 3 - N O R O E S T E

CROQUETA DE HUMITA, miel de caña, cremoso de pallares,

pimentón de cachi, crocante de quinoa

HUMITA CROQUETTE *with cane honey, pallares cream, Cachi paprika and quinoa crunch*

CROQUETE DE HUMITA *com mel de cana, creme de pallares, pimentão de cachi e crocante de quinoa*

P A S O 4 - P A T A G O N I A

CORDERO BRASEADO, hongos & frutos rojos

BRAISED LAMB *with mushroom and red berries*

CORDEIRO BRASEADO *com cogumelos e frutos vermelhos*

P A S O 5 - P A M P E A N A

LOMO DE TERNERA, papa crocante trufada, lactonesa de chimichurri

FILET MIGNON *with truffle crispy potatoes and chimichurri emulsion*

FILET MIGNONV *with truffle crispy potatoes and chimichurri emulsion*

P A S O 6 - M E N D O Z A

PERA DEL VALLE DE UCO, crema de flan, dulce de leche de cabra, pistachos

PEAR FROM VALLE DE UCO *with flan cream, goat dulce de leche and pistachios*

PERA DO VALE DE UCO *com creme de flan, doce de leite de cabra e pistácios*

S O B R E M E S A

Café / infusiones & petit fours

Coffee / infusions petit fours

Cafê / infusões petit fours



M E N Ú

Federal



P A S O 1 - L I T O R A L

CHIPA FRITO, mermelada de naranja, brotes de cilantro

FRIED CHIPA with orange jam and cilantro sprout

CHIPA FRITO com geleia de laranja e broto de coentro

P A S O 2 - C U Y O

SALMOREJO DE TOMATE CUYANO, aceitunas & aceite de oliva

SALMOREJO DE TOMATE CUYANO with olives and olive oil

SALMOREJO DE TOMATE CUYANO com azeitonas e azeite de oliva

P A S O 3 - N O R O E S T E

CROQUETA DE HUMITA, miel de caña, cremoso de pallares,

pimentón de Cachi, croqueta de quinoa

HUMITA CROQUETTE with cane honey, pallares cream, Cachi paprika and quinoa crunch

CROQUETE DE HUMITA com mel de cana, creme de pallares, pimentão de cachi e crocante de quinoa

P A S O 4 - P A T A G O N I A

HONGOS & FRUTOS ROJOS

MUSHROOMS & RED BERRIES

COGUMELOS & FRUTOS VERMELHOS

P A S O 5 - P A M P E A N A

GIRGOLA CROCANTE, papa crocante trufada, lactonesa de chimichurri

CRISPY OYSTER MUSHROOM with truffle crispy potatoes and chimichurri emulsion

GÍRGOLA CROCANTE com batata crocante trufada e emulsão de chimichurri

P A S O 6 - M E N D O Z A

PERA DEL VALLE DE UCO, crema de flan, dulce de leche de cabra, pistachos

PEAR FROM VALLE DE UCO with flan cream, goat dulce de leche and pistachios

PERA DO VALLE DE UCO com creme de flan, doce de leite de cabra e pistácios

S O B R E M E S A

Café / infusiones & petit fours

Coffee / infusions petit fours

Cafê / infusões petit fours

Menú Federal

M A R I D A J E S

R E S E R V E

TRIVENTO RESERVE *White Malbec*
TRIVENTO RESERVE *Chardonnay*
TRIVENTO RESERVE *Red Blend*
TRIVENTO PRIVATE RESERVE *Malbec*
TRIVENTO PRIVATE RESERVE *Cabernet Sauvignon*
TRIVENTO *Cuvee Exceptionelle*

G O L D E N R E S E R V E

TRIVENTO RESERVE *White Malbec*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Chardonnay*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Malbec-Cabernet Franc*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Cabernet Franc*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Malbec DOC*
TRIVENTO *Cuvee Exceptionelle*

L O S V I E N T O S

TRIVENTO RESERVE *White Malbec*
CONO SUR *Sauvignon Blanc*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Malbec-Cabernet Franc*
TRIVENTO GAUDEO *Malbec Altamira*
TRIVENTO STRATUS
TRIVENTO *Cuvee Exceptionelle*
