MENÚ

Vendimia

PASO 1

EMPANADITA MENDOCINA
MENDOZA-STYLE MINI EMPANADA
EMPANADINHA MENDOCINA

PASO 2

CROQUETA DE TRUCHA *crema de humita, aceitunas negras y rúcula*
TROUT CROQUETTE WITH CORN CREAM, *black olives and arugula*
CROQUETE DE TRUTA *com creme de humita, azeitonas pretas e rúcula*

PASO 3

MOLLEJITA AL HIERRO *con tomaticán y salsa criolla*
GRILLED SWEETBREADS *with tomaticán and criolla sauce*
MOLEJAS GRELHADAS *com tomaticán e molho crioulo*

PASO 4

LOMO DE TERNERA *con papa crocante, pimientos asados, alioli de ajo negro, mix de verdes*

FILET MIGNON *with crispy potato, roasted peppers, black garlic aioli and mixed greens*

FILET MIGNON *com batata crocante, pimentões assados, aioli de alho negro e mix de folhas verdes*

PASO 5

FLAN DE HUEVO *con crema de dulce de leche de cabra y nueces crocantes*
EGG FLAN *with goat milk dulce de leche cream and crispy walnuts*
PUDIM DE OVOS *com creme de doce de leite de cabra e nozes crocantes*

SOBREMESA

Café / infusiones & pastelito de membrillo y alfajor de maicena
Coffee / infusions & quince pastry and cornstarch alfajor
Café / infusões & pastelzinho de marmelo e alfajor de maisena

---

$55.000

Menú ***sin vino***

Menu price ***without wine*** */ Preço do menu* ***sem vinho***

MENÚ

Vendimia

MENU VENDIMIA ~ TRIVENTO ~

PASO 1

PASTEL DE PROVOLONE Y CEBOLLA *con salsa llajua*
PROVOLONE AND ONION PIE WITH *llajua sauce*
TORTA DE PROVOLONE E CEBOLA *com molho llajua*

PASO 2

CROQUETA DE ESPINACA *crema de humita, aceitunas negras y rúcula*
SPINACH CROQUETTE *with corn cream, black olive and arugula*
CROQUETE DE ESPINAFRE *com creme de humita, azeitona preta e rúcula*

PASO 3

CORAZONES DE ALCACHOFA *en conserva con tomaticán y salsa criolla*
MARINATED ARTICHOKE HEARTS *with tomaticán and criolla sauce*
CORAÇÕES DE ALCACHOFRA *em conserva com tomaticán e molho crioulo*

PASO 4

BERENJENAS AL RESCOLDO *con papa crocante, pimientos asados, alioli de ajo negro, mix de verdes*

EMBER-ROASTED EGGPLANTS *with crispy potato, roasted peppers, black garlic aioli and mixed greens*

BERINJELAS ASSADAS NA BRASA *com batata crocante, pimentões assados, aioli de alho negro e mix de folhas verdes*

PASO 5

FLAN DE HUEVO *con crema de dulce de leche de cabra y nueces crocantes*
EGG FLAN *with goat milk dulce de leche cream and crispy walnuts*
PUDIM DE OVOS *com creme de doce de leite de cabra e nozes crocantes*

SOBREMESA

Café / infusiones & pastelito de membrillo y alfajor de maicena
Coffee / infusions & quince pastry and cornstarch alfajor
Café / infusões & pastelzinho de marmelo e alfajor de maisena

---

$55.000

Menú ***sin vino***

Menu price ***without wine*** */ Preço do menu* ***sem vinho***

Menú Vendimia

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 *Cuvee Exceptionelle*

$70.500

Menú ***con maridaje***

Menu ***with wine pairing*** / *Menu* ***com harmonização de vinhos***

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*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Malbec-Cabernet Franc*
TRIVENTO *Cuvee Exceptionelle*

$74.000

Menú ***con maridaje***

Menu ***with wine pairing*** / *Menu* ***com harmonização de vinhos***

L O S V I E N T O S

TRIVENTO RESERVE *White Malbec*
TRIVENTO GOLDEN RESERVE *Chardonnay*
CONO SUR *Pinot Noir*
TRIVENTO *Gaudeo Malbec*
TRIVENTO *Cuvee Exceptionelle*

$88.000

Menú ***con maridaje***

Menu ***with wine pairing*** / *Menu* ***com harmonização de vinhos***

LOS VIENTOS
by
TRIVENTO