

WEEKEND

Menu

STARTER

Homemade pastrami with provolone cheese, onion marmalade, tomatoes, endive leaves and a soy reduction

MAIN DISH

Ribeye with almond gremolata, stuffed zucchini, quinoa, mushrooms, onions, and cheese

DESSERT

Lavender crème brûlée and a mixed berries semifreddo

Price per person - Paired: \$2.500

Price per person - Not paired: \$2.100

CHILDREN'S MENU

Milanese with french fries

Flan for dessert

Price: \$1.000

Alpación
Wines · Lodge · Vineyards



+ 54 9 261 320 2999 / 238 0888

lodge@alpacion.com

Ruta Provincial 94

Km 13.5 Los Chacayes

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

Menú

FINES DE SEMANA

ENTRADA

Pastrami hecho en casa con queso provolone, mermelada de cebollas, tomates, hojas de endivias y reducción de soja

PRINCIPAL

Chuletón con gremolata de almendras, zapallito criollo relleno, quinoa, hongos, cebollas y queso sardo

POSTRE

Crème brûlée de lavanda y semifrío de frutos rojos

Precio por persona - Maridado: \$2.500

Precio por persona - Sin maridar: \$2.100

MENÚ DE NIÑOS

Milanesas con papas fritas

Flan de postre

Bebida incluida

Precio: \$1.000

Alpación
Wines • Lodge • Vineyards



+ 54 9 261 320 2999 / 238 0888

lodge@alpacion.com

Ruta Provincial 94

Km 13.5 Los Chacayes

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza