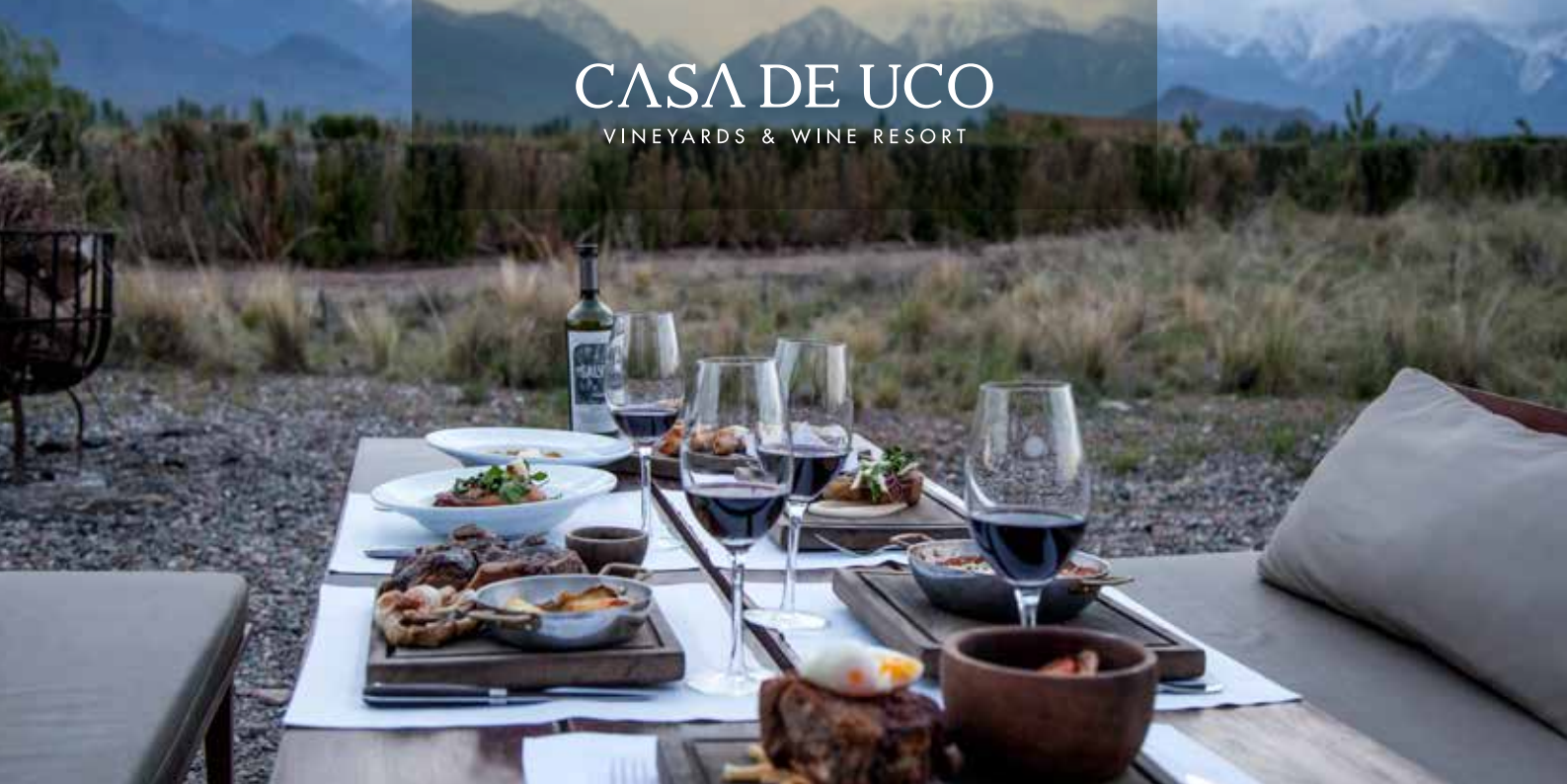


# CASA DE UCO

VINEYARDS & WINE RESORT



## MENÚ VERANO

### ENSALADAS

Carpaccio de tomates de la huerta, huevo poché, alcaparras, cebolla morada encurtida y migas de pan tostado  
Sandía, pepino, tomates cherry, sésamo, cebolla morada, cilantro y albahaca  
Lechuga romana quemada, panceta crocante, parmesano orgánico, pesto, aderezo de ajos asados y pan gritatta  
Zapallo al horno, cerezas en conserva, roquefort, rúcula y garrapiñadas de girasol  
Zanahorias y remolachas asadas, aderezo de maní, cebolla frita, hierbas, rawmesan y naranja

### ENTRADAS

Arroz negro, provolone frito, duraznos y rabanitos  
Pan a la chapa, puré de berenjenas ahumadas, queso de cabra, tomates cherry confitados, cebolla morada y hierbas  
Empanadas de carne a cuchillo con llajua  
Empanadas de humita con salsa de ají picante  
Crudo de trucha, ciruela, palta, cilantro y maíz cancha  
Carpaccio de lomo, chermoula, parmesano orgánico, alcaparras fritas y rucula silvestre  
Gazpacho de tomate y sandía  
Salchicha parrillera, mbeju, duraznos, pickles, maní y sweet chilli

### PRINCIPALES

Ojo de bife, papines, cebollas asadas, salsa criolla y chimichurri  
Milanesa, ensalada de tomates de la huerta, cebolla, orégano, aceitunas con mostaza casera y huevo poché  
Chivo braseado, frutas de carozo, palta y farofa  
Pollo de campo, zanahoria asadas y en emulsión, hojas verdes y gremolata  
Ñoquis a la plancha con tomates confitados, pesto y pan gritatta  
Cavatelli, zuchinis, emulsión de salvia y limón  
Risotto de remolacha, ensaladita de remolachas y queso de cabra  
Vegetales de estación a la plancha, polenta crocante, hummus y huevo poché

### POSTRES

Quesos, dulces y garrapiñadas  
Sorbete de frutillas, crumble de vino y almendra, frutillas frescas, leche condensada  
Paleta de chocolate negro ahumado con ganache de naranja y quinoa pop  
Almendrado con salsa tibia de toffee  
Tarta invertida de frutas de carozo con helado de canela