



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT



CARTA

ENSALADAS / SALADS

Remolachas, naranja, huevo soft, queso feta y migas de pan crocante.
Beets, orange, soft-poached egg, feta cheese, croutons.

Rúcula silvestre, pera, nueces fritas, semillas de mostaza encurtidas y queso Patagonzola.
Wild arugula, fried walnuts, pickled mustard seeds, and Patagonzola cheese.

Endivias, radicchio rosso a la plancha, manzana, bresaola, zuchinis y sarraceno.
Endives, char grill radicchio, apple, bresaola, zucchini and buckwheat.

Zapallo asado, rúcula, higos, almendras y queso cabra.
Roasted squash, arugula, figs, almonds, and goat cheese.

Vegetales de la huerta a la plancha, hummus y alioli.
Grilled garden vegetables, hummus and aioli sauce.

ENTRADAS / STARTERS

Zuchinis grillados, queso cheddar, rúcula, almendras sobre pan a la chapa.
Grilled zucchini, goat cheese, arugula, mashed garlic and almonds on top of flatbread.

Sopa de zapallo y zanahoria, garbanzos crocantes, yogurt especiado.
Squash and carrot soup with crispy chickpeas and spiced yogurt.

Empanadas de carne fritas con salsa picante.
Uco fried beef empanadas with spicy sauce.

Empanadas de queso y verdeo con salsa picante.
Cheese and green onion empanadas with spicy sauce.

Provoleta orgánica, peras asadas y gremolata.
Organic provoleta cheese, grilled pears, gremolata.

Mollejas, mermelada de cebolla y vino tinto con papa aplastada.
Sweetbreads, onion and red wine jam with smashed potatoes.

Croquetas de rabo, salsa de morrones quemados y naranja.
Oxtail croquettes, burnt red pepper and orange sauce.

PRINCIPALES / MAIN DISHES

Bisteca con puré de coliflor, cebollas quemadas y salsa de nuez.
Bisteca with cauliflower mash, charred onions, walnut sauce.

Milanesa de costeleta, papas pai, huevo soft y ketchup casero.
Bone-in milanesa, shoestring potatoes, soft-poached egg and homemade ketchup.

Bondiola braseada, pure de batata, ensalada de peras y remolacha.
Braised pork shoulder, smashed sweet potato, pear and beet salad.

Pollo de campo a la plancha, puré de zanahorias y gremolata.
Country-raised grilled chicken, smashed carrot and gremolata.

Ravioles de zapallo y almendras con manteca de salvia.
Squash and almond ravioli with sage butter sauce.

Lasagna de vegetales asados y ricota de oveja.
Roasted vegetable lasagna with sheep ricotta cheese.

Ñoquis a la plancha con ragout de hongos y avellanas.
Grilled gnocchi with mushroom ragout and hazelnuts.

Trucha fresca del Valle de Uco con ensalada de lentejas turcas y limón quemado.
Fresh Uco Valley trout with Turkish lentils salad and burnt lemon.

POSTRES / DESSERTS

Crème brûlée con quinotos confitados.
Crème brûlée with candied kumquats.

Panqueque de dulce de leche.
Dulce de leche crepes.

Peras en almíbar de cedrón y limón con cremoso de chocolate blanco y crocante de patay.
Pears in cedron and lemon syrup with creamy white chocolate and crispy patay.

Queso y dulces caseros.
Cheese and homemade jams.

Pudding tibio de chocolate y frambuesa con helado de malbec. (Demora 15 minutos).
Chocolate and raspberry pudding with malbec ice cream. (15 minutes to prepare)

Afogatto con helado de patay.
Affogato with patay ice cream.

