

CASA DE UCO

VINEYARDS & WINE RESORT



MENÚ OTOÑO - INVIERNO

ENTRADAS

Sopa de zapallo, mascarpone y almendras

Empanadas fritas de vacio con llajua ahumada o Empanadas de queso y verdeo con salsa picante

Coliflor asada, pickles de rabanito, hierbas, naranja, hummus y aderezo de maní

Zanahorias y remolachas a la plancha, puré alimonado de alubias, pesto, rawmesan y cebolla frita

Carpaccio de lomo, chermoula, parmesano, alcaparras fritas y rúcula silvestre

Provoleta orgánica, manzanas asadas y gremolata

PRINCIPALES

Bife de chorizo, galette de papa, brócoli salteado con panceta y chimichurri fresco

Milanesa de ojo de bife, papas pay, huevo poche y ketchup de remolacha

Pollo de campo, ensalada tibía de cebada, pickles y naranja con yogurt especiado

Panceta ahumada al kamado, puré coliflor, repollo braseado, polvo de almendras y crema de castañas

Capalettis de stracciatella, manteca limón, pan gritatta

Ñoquis de papa a la plancha, osobucco braseado y pesto

Opción vegetariana: vegetales, manteca de limón y hierbas

Vegetales de estación a la plancha, polenta crocante, huevo molle y gremolata de limón confitado

POSTRES

Mousse de chocolate amargo, tierra de cacao y hongos, castañas en almíbar

Tarta de manzana, crocante de oliva y mousse de queso

Banana a la plancha, mousse helada de dulce de leche y crocante de nuez

Pera en almíbar de Malbec, crema inglesa cedrón y garrapiñadas