

MENÚ DE ESTACIÓN | MENU

Nuestra cocina, inspirada en el maravilloso Valle de Uco, interpreta las bondades de cada estación, con platos nobles que expresan los sabores de nuestro Terroir.

Nuestra huerta orgánica produce una gran variedad de vegetales, frutas, hierbas y flores que junto a los mejores productores vecinos son el principal recurso natural para la elaboración de nuestra carta.

Intentamos que cada producto que elegimos sea natural, local y artesanal. Toda nuestra panadería y pastelería es casera, horneada cada mañana.

Con la abundancia de la huerta realizamos conservas, las cuales forman parte de los platos del desayuno.

Esta estación en nuestra huerta orgánica cultivamos acelga arcoíris, apio, liliáceas, espinaca, ajíes picantes, gran variedad de lechugas, rabanitos, zanahorias, remolachas, coles y kale entre otras.

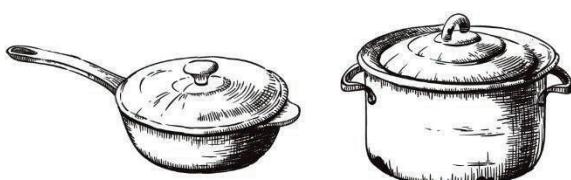
Our cuisine, inspired by the beautiful Uco Valley, interprets the wonders of each season, with unique dishes that express the flavors of our terroir.

Our organic garden produces a variety of vegetables, fruits, herbs, and flowers that together with the best neighboring farmers are the main natural resource for the development of our menu.

We strive to make sure every product we use is natural, local and homemade. All of our bread and pastries are baked fresh every morning.

With the abundance of the garden, we make preserves, which are part of the breakfast dishes.

This season you'll find a wonderful assortment of fresh produce in our organic garden like rainbow chard, celery, lilies, spinach, chili peppers, a wide variety of lettuce, radishes, carrots, beets, cabbage and kale, among others.



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

ENSALADAS | SALADS

Lechuga romana quemada, panceta crocante, parmesano orgánico, pesto, alioli y pan gritatta

Burnt romaine lettuce, crispy bacon, organic Parmesan, pesto, alioli and homemade herbed breadcrumbs

Espinaca, rúcula silvestre, remolachas encurtidas, peras, roquefort y nueces fritas

Spinach, wild arugula, pickled beets, pears, Roquefort cheese, fried walnuts

Zapallo asado, taboule de cebada, dátiles, yogurt casero y garbanzos fritos

Roasted squash, barley taboulé, dates, homemade yogurt and fried chickpeas

Repollitos de Bruselas, manzana, palta, halloumi, y sarraceno crocante

Brussels sprouts, apple, avocado, halloumi, crispy buckwheat

Zanahorias asadas, hummus, kale, naranja y gomasio de maní

Roasted carrots, hummus, kale, orange, peanut gomasio



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

ENTRADAS | STARTERS

Burrata, peras, hinojo y vainilla
Burrata, pears, fennel and vanilla

Carpaccio de lomo, chermoula, parmesano orgánico, alcaparras
fritas y rúcula silvestre
Beef carpaccio, chermoula sauce, organic Parmesan, fried capers, and wild arugula

Pate de hongos, membrillos, rabanitos encurtidos y crackers de algarroba
Mushroom Paté, quince, pickled radish, carob crackers

Empanadas de carne a cuchillo con salsa picante
Casa de Uco-style beef empanadas with hot sauce

Empanadas de espinaca y provolone con salsa picante
Spinach and provolone cheese empanadas with hot sauce

Coliflor gratinada, panceta ahumada y pan crocante
Cauliflower gratin, smoked bacon, and seasoned breadcrumbed

Sopa de estación
Soup of the day



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

PRINCIPALES | *MAIN DISHES*

Tomahawk, cebollas gratinadas, criolla de nuez y ensalada de hojas verdes

Tomahawk steak, gratin onions, walnut criolla, mixed greens salad

Milanesa de ojo de bife, papas provenzal, huevo frito, kétchup y mostaza casera

Ribeye milanesa, provenzal potatoes, fried egg, ketchup and homemade mustard

Pollo de campo braseado, polenta cremosa, hojas verdes y salsa alimonada alcaparras

Farm-raised braised chicken, creamy polenta, mixed greens, lemon caper sauce

Opción vegetariana: polenta cremosa ragout de hongos, avellanas, hojas verdes y salsa
alimonada alcaparras

*Vegetarian option: creamy polenta, mushroom ragout, hazelnuts, mixed greens and
lemon caper sauce*

Solomillo de cerdo, cous cous tibio de coliflor, puré de castañas y salsa verde

Pork loin, warm cauliflower cous cous, chestnuts and green sauce

Arroz con chivo, alioli de palta y kale crocante (demora 20 minutos)

Rice with goat, avocado alioli and crispy kale (20 minute preparation time)

Capelettis de zapallo ahumado, manteca de salvia y limón

Smoked pumpkin cappelletti, sage and lemon butter

Cavatelli de espinaca, manteca de ajo asado, pesto de brócoli y queso de cabra

Spinach cavatelli with roasted garlic butter, broccoli pesto and goat cheese

Vegetales de la huerta a la plancha, tzatziki, halloumi, dressing de miso y rawmesan

Grilled garden vegetables, tzatziki, halloumi, miso dressing and rawmesan



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

POSTRES | *DESSERTS*

Flan con dulce de leche y crema

Flan with dulce de leche and cream

Cremoso de chocolate amargo, quinotos y oliva

Creamy bittersweet chocolate, kumquat, olive oil

Cobbler de pera y toffee con helado de crema

Pear and toffee cobbler, crème ice cream

Semifreddo de dulce de leche, crocante de nuez y salsa tibia de chocolate

Dulce de leche semifreddo, walnut crunch, warm chocolate sauce

Quesos mendocinos y conservas caseras

Local cheeses and homemade preserves



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

MENÚ DE PASOS | *TASTING MENU*

PASO 1 | *STEP 1*

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

Beef carpaccio, chermoula sauce, organic Parmesan, fried capers, and wild arugula

Opción vegetariana | *Vegetarian option*

Espinaca, rúcula silvestre, remolachas encurtidas, peras, roquefort y nueces fritas

Spinach, wild arugula, pickled beets, pears, Roquefort cheese, fried walnuts

“El Salvaje Blend de Blancs”

PASO 2 | *STEP 2*

Polenta cremosa ragout de hongos, avellanas, hojas verdes y salsa alimonada alcaparras

Creamy polenta, mushroom ragout, hazelnuts, mixed greens and lemon caper sauce

“El Salvaje Pinot Noir”

PASO 3 | *STEP 3*

Tomahawk, cebollas gratinadas, criolla de nuez y ensalada de hojas verdes

Tomahawk steak, gratin onions, walnut criolla, mixed greens salad

Opción vegetariana | *Vegetarian option*

Arroz cremoso de espinacas de la huerta | *Spinach creamy rice from our garden*

“Casa de Uco Vineyard Selection Malbec”

PASO 4 | *STEP 4*

Cobbler de pera y toffee con helado de crema

Pear and toffee cobbler, crème ice cream

Opción vegetariana | *Vegetarian option*

Frutas de estación asadas | *Seasonal grilled fruits*

“El Salvaje Skin Contact”

Servicio por persona, incluye servicio de aguas, té o café y visita a la bodega (consultar horarios y disponibilidad)

Service per person, includes water, coffee or tea service and winery tour (check schedules and availability)

