



CASA DE UCO

VINEYARDS & WINE RESORT

Menú de Verano | Summer Menu | *Menu de Verão*

Nuestra cocina, inspirada en el Valle de Uco, interpreta las bondades de cada estación con platos que expresan los sabores de nuestro terroir. La huerta orgánica nos provee de una amplia variedad de vegetales, frutas, hierbas y flores, que junto a los mejores productores locales son el recurso esencial para elaborar nuestra carta. En esta temporada cultivamos papines, coliflor, repollo, espinaca, rúcula, kale, rabanitos, chauchas, alcauciles, espárragos, hinojo, repollitos de Bruselas, arvejas, habas, hierbas, brotes, flores y frutillas. Toda nuestra panadería y pastelería es casera, horneada cada mañana, buscando siempre la frescura, lo natural y lo artesanal en cada producto.

Our cuisine, inspired by the Uco Valley, highlights the richness of each season through dishes that reflect the flavors of our terroir. Our organic garden supplies an abundant selection of vegetables, fruits, herbs, and edible flowers. Alongside the work of trusted local producers, they give life to each dish on our menu. This season we are growing fingerling potatoes, cauliflower, cabbage, spinach, arugula, kale, radishes, green beans, artichokes, asparagus, fennel, Brussels sprouts, peas, fava beans, herbs, sprouts, flowers and strawberries. All our breads and pastries are homemade and baked fresh every morning, ensuring natural, artisanal quality in every detail.

Nossa cozinha, inspirada no Vale do Uco, interpreta as riquezas de cada estação com pratos que expressam os sabores do nosso terroir. A horta orgânica oferece uma ampla variedade de vegetais, frutas, ervas e flores comestíveis, que, junto aos melhores produtores locais, dão origem ao nosso menu. Nesta temporada, cultivamos batatinhas, couve-flor, repolho, espinafre, rúcula, kale, rabanetes, vagens, alcachofras, aspargos, funcho, couves-de-bruxelas, ervilhas, favas, ervas, brotos, flores e morangos. Todo o nosso pão e confeitaria são feitos na casa, assados todas as manhãs, sempre prezando pela frescura, pelo natural e pelo artesanal em cada produto.

Ensaladas | Salads | *Saladas*

Kale  

Kale, palta, sarraceno, rabanitos y vinagreta de frambuesa

Kale, avocado, buckwheat, radishes and raspberry vinaigrette

Kale, abacate, trigo sarraceno, rabanetes e vinagrete de framboesa

Caesar

Panceta crocante, parmesano, alioli de ajos asados y pan grittata.

Crispy bacon, parmesan, roasted garlic aioli, and grittata bread.

Bacon crocante, parmesão, aioli de alho assado e pão grittata.

Tomate y Cerezas | Tomato & Cherries | *Tomate e Cerejas*

Variedad de tomates orgánicos, cerezas, huevos mollet, cebolla morada encurtida, albahaca y tortita mendocina, para mojar en el jugo de tomate.

Assortment of organic tomatoes, cherries, soft-boiled eggs, pickled red onion, basil, and tortita mendocina, served with tomato juices for dipping.

Variedade de tomates orgânicos, cerejas, ovos mollet, cebola-roxa em conserva, manjeriço e tortita mendocina, para mergulhar no suco de tomate.

Hojas Verdes de la Huerta | Garden Greens | *Verdes da Horta*

Zanahorias, frutillas, semillas de zapallo especiadas y vinagreta de kimchi



Carrots, strawberries, spiced pumpkin seeds and kimchi vinaigrette

Cenouras, morangos, sementes de abóbora temperadas e vinagrete de kimchi

Zucchini Marinados | Marinated Zucchini | *Abobrinhas Marinadas*



Crudos y marinados, con pesto, cheddar inglés y almendras tostadas

Raw and marinated, with pesto, English cheddar and toasted almonds

Cruas e marinadas, com pesto, cheddar inglês e amêndoas tostadas



Entradas | Starters | Entradas

Hummus de Habas y Arvejas | Fava & Pea Hummus 
Hummus de Fava e Ervilhas

Con arvejas y garbanzos salteados, y crackers de semillas | With sautéed peas and chickpeas, and seed crackers | *Com ervilhas e grão-de-bico salteados, e crackers de sementes*

Muhammara 

Con tomates y cerezas marinadas, y crackers de semillas | With marinated tomatoes and cherries, and seed crackers | *Com tomates e cerejas marinadas, e crackers de sementes*

Tartare de Trucha | Trout Tartare | Tartare De Truta 

Con palta, cítricos, chile, melón y arroz frito | With avocado, citrus, chili, melon and crispy rice | *Com abacate, cítricos, pimenta, melão e arroz crocante*

Empanadas (2 un.)

De vacío y de queso y verdeo, con llajua y sriracha (una de cada)
Flank steak and cheese–scallion empanadas, with llajua and sriracha (one of each)
Empanadas de vacío e de queijo e cebolinha, com llajua e sriracha (uma de cada)

Humita en Chala | Corn Humita | Humita Na Palha 

Con choclos baby, cebolla crocante y salsa picante | With baby corn, crispy onion and spicy sauce | *Com mini-milho, cebola crocante e molho picante*

Berejenas Ahumadas | Smoked Eggplant | Berinjelas Defumadas 

Con burrata y tomates cherry | With burrata and cherry tomatoes | *Com burrata e tomates cereja*

Proteínas | Mains | *Pratos principais*

Todas las proteínas incluyen una guarnición a elección

All mains include one side of your choice

Todos os pratos principais incluem um acompanhamento à escolha

Trucha de Valle de Uco | Uco Valley Trout | *Truta do Vale do Uco*

T-Bone | T-Bone Steak | *T-Bone*

Pechuga de Pollo de Campo | Free-Range Chicken Breast | *Peito de Frango Caipira*

Filet De Lomo | Beef Tenderloin | *Filé Mignon*

Guarniciones | Sides | *Acompanhamentos*

Papa Aplastada | Mashed (Pressed) Potato | *Batata Amassada*

Morrones asados y almendras | Roasted bell peppers and almonds | *Pimentões assados e amêndoas*

Arroz Salvaje | Wild Rice | *Arroz Selvagem*

Arándanos secos, avellanas, ciboulette, naranja, cebolla y pickles | Dried cranberries, hazelnuts, chives, orange, onion and pickles | *Cranberry seca, avelãs, cebolinha, laranja, cebola e pickles*

Papas Fritas Provençal | Garlic-Herb Fries | *Batatas Fritas Provençal*

Tomates Ahumados | Smoked Tomatoes | *Tomates Defumados*

Lechuga Capucchina | Capucchina Lettuce | *Alface Capuchinha*

Cheddar, pesto y limón | Cheddar, pesto and lemon | *Cheddar, pesto e limão*



Proteínas | Mains | *Pratos principais*

Lomo de Cordero | Lamb Loin | *Lombo de Cordeiro* 

Puré de boniatos, duraznos asados y criolla de palta | Sweet potato purée, roasted peaches and avocado criolla | *Purê de batata-doce, pêssegos assados e criolla de abacate*

Milanesa de Ojo de Bife | Ribeye Milanese | *Milanesa de Ancho de Bife*

Papas pay, ensalada de tomates y aceitunas, mostaza casera | Shoestring potatoes, tomato & olive salad, homemade mustard | *Batata palha, salada de tomate e azeitonas, mostarda caseira*

Cerdo al Jengibre | Ginger Pork | *Porco Ao Gengibre* 

Con puré de batata, criolla de cereza y puerro frito | With sweet potato purée, cherry criolla and crispy leek | *Com purê de batata-doce, criolla de cereja e alho-poró crocante*

Pastas | Pastas | *Massas*

Linguini | Linguine | *Linguine*

Zucchini y arvejas, ricota de cabra | Zucchini and peas, goat's ricotta | *Abobrinha e ervilhas, ricota de cabra*

Ñoquis a la Plancha | Seared Gnocchi | *Nhoques na Chapa*

Crema de cheddar inglés, salvia y limón | English cheddar cream, sage and lemon | *Creme de cheddar inglês, sálvia e limão*

Ravioles de Berenjena | Eggplant Ravioli | *Raviólis de Berinjela*

Agua de tomates y pan grittata | Tomato water and grittata bread | *Água de tomate e pão grittata*



Postres | Desserts | Sobremesas

Alfajor Helado | Ice Cream Alfajor | *Alfajor de Sorvete*

Semifreddo de pistachos, confitura de frambuesas y salsa de chocolate blanco

Pistachio semifreddo, raspberry confit, and white chocolate sauce

Semifreddo de pistache, compota de framboesa e calda de chocolate branco

Cremoso de Chocolate | Chocolate Cremoso | *Cremoso de Chocolate*

Con florentino de chocolate blanco | With white chocolate florentine | *Com florentino de chocolate branco*

Frutillas Marinadas | Marinated Strawberries | *Morangos Marinados*

Helado de sabayón y sabayón tibio | Sabayon ice cream and warm sabayon | *Sorvete de zabaione e zabaione morno*

Flan de Dulce de Leche | Dulce de Leche Flan | *Flan de Doce de Leite*

Con crema de mascarpone | With mascarpone cream | *Com creme de mascarpone*

Plato de Quesos | Cheese Plate | *Prato de Queijos*

Conservas caseras | Homemade preserves | *Conservas caseiras*



Menú 4 Pasos | 4-Course Menu | *Menu Em Quatro Tempos*

PRIMER PASO | FIRST COURSE | *PRIMEIRO TEMPO*

Ensalada de Kale | Kale Salad | *Salada de Kale*

Kale, palta, sarraceno, rabanitos y vinagreta de frambuesa | Kale, avocado, buckwheat, radishes, and raspberry vinaigrette | *Kale, abacate, trigo-sarraceno, rabanetes e vinagrete de framboesa.*

El Salvaje Blend de Blancas

SEGUNDO PASO | SECOND COURSE | *SEGUNDO TEMPO*

Berenjenas Ahumadas | Smoked Eggplants | *Berinjelas Defumadas*

Burrata y tomates cherry | Burrata and cherry tomatoes | *Burrata e tomates-cereja.*

Casa de Uco Vineyard Selection Chardonnay

TERCER PASO | THIRD COURSE | *TERCEIRO TEMPO*

Lomo | Beef Tenderloin | *Filé Mignon*

Puré cremoso de papa, panceta crocante y rúcula silvestre | Creamy mashed potatoes, crispy bacon, and wild arugula | *Purê cremoso de batata, bacon crocante e rúcula selvagem.*

Casa de Uco Vineyard Selection Malbec

CUARTO PASO | FOURTH COURSE | *QUARTO TEMPO*

Cake de Chocolate | Chocolate Cake | *Bolo de Chocolate*

Con florentino de chocolate blanco | With white-chocolate florentine | *Com florentino de chocolate branco.*

El Salvaje Orange Style

Incluye servicio de aguas, té o café
Includes table water service; tea or coffee
Inclui serviço de água, chá ou café

