



CASA DE UCO

VINEYARDS & WINE RESORT

Menú de Verano | Summer Menu

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.

Ensaladas | Salads

Kale

Kale, palta, sarraceno, rabanitos y aliño de frambuesa

Kale, avocado, buckwheat, radishes and raspberry dressing

Caesar

Lechuga iceberg, pollo, panceta crocante, parmesano, alioli de ajos asados y pan grittata

Iceberg lettuce, chicken, crispy bacon, parmesan, roasted garlic aioli, and grittata bread

Tomate y Ciruela | Tomato & Plums

Variedad de tomates orgánicos y ciruelas, huevo poché, cebolla morada encurtida, albahaca y tortita mendocina, para mojar en el jugo de tomate.

Assortment of organic tomatoes and plums, poached egg, pickled red onion, basil, and tortita mendocina, served with tomato juice for dipping.

Hojas Verdes de la Huerta | Garden Greens

Zanahorias, frutillas y semillas de zapallo especiadas.

Carrots, strawberries, and spiced pumpkin seeds.

Zucchini Marinados | Marinated Zucchini

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

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

Entradas | Starters

Gazpacho  

De tomate y sandía | Tomato and watermelon

Muhammara  

Acompañada de tomates, duraznos grillados, y crackers de semillas | Served with tomatoes, grilled peaches, and seed crackers

Tartare de Trucha | Trout Tartare 

Servido con palta, cítricos, chile, melón y arroz frito | Served with avocado, citrus, chili, melon and crispy rice

Empanadas (2 un.)

De vacío y de queso y verdeo, con dips de llajua y sriracha (una de cada)

Flank steak and cheese & scallion empanadas, with llajua and sriracha dips (one of each)

Humita | Corn Humita 

Servido con maíz a la plancha, cebolla crocante y salsa picante | Served with griddled corn, crispy onion, and spicy sauce

Berejenas Ahumadas | Smoked Eggplant 

Servidas con burrata y tomates cherry | Served with burrata and cherry tomatoes

Carnes y pescado | Meats and Fish

Trucha de Valle de Uco | Uco Valley Trout

T-Bone | T-Bone Steak

Pollo de Campo | Free-Range Chicken

Filet De Lomo | Beef Tenderloin

Guarniciones | Sides

Papa Aplastada | Mashed (Pressed) Potato

Morrones asados y almendras | Roasted bell peppers and almonds

Arroz Salvaje | Wild Rice

Arándanos secos, avellanas, ciboulette, naranja, cebolla y pickles | Dried cranberries, hazelnuts, chives, orange, onion and pickles

Papas Fritas Provenzal | Garlic-Herb Fries

Tomates Ahumados | Smoked Tomatoes

Lechuga Capucchina | Capucchina Lettuce

Con pesto y queso parmesano | With pesto and parmesan cheese

Principales | Mains dishes

Lomo de Cordero | Lamb Loin

Servido con puré de boniatos, duraznos asados y criolla de palta | Served with sweet potato purée, roasted peaches and avocado criolla

Milanesa de Ojo de Bife | Ribeye Milanese

Servida con papas pay, ensalada de tomates y aceitunas, mostaza casera | Served with shoestring potatoes, tomato and olive salad, homemade mustard

Cerdo al Jengibre | Ginger Pork

Servido con puré de batata, criolla de cereza y puerro frito | Served with sweet potato purée, cherry criolla and crispy leek

Pastas | Pastas

Linguini | Linguine

Zucchini y arvejas, ricota de cabra | Zucchini and peas, goat's ricotta

Ñoquis a la Plancha | Seared Gnocchi

Servidos con crema de cheddar inglés y zucchini | Served with English cheddar cream and zucchini

Ravioles de Berenjena | Eggplant Ravioli

Agua de tomates y pan grittata | Tomato water and grittata bread

Postres | Desserts

Semifreddo de Pistachos | Pistachio Semifreddo

Servido con confitura de frambuesas y salsa de amaretto | Served with raspberry confit and amaretto sauce

Cremoso de Chocolate | Chocolate Cremoso

Con frutillas, arándanos y chocolate blanco crocante. | With strawberries, blueberries and crunchy white chocolate

Frutillas Marinadas | Marinated Strawberries

Helado de sabayón y sabayón tibio | Sabayon ice cream and warm sabayon

Flan de Dulce de Leche | Dulce de Leche Flan

Crema de mascarpone | Mascarpone cream

Plato de Quesos | Cheese Plate

Conservas caseras | Homemade preserves