



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

Menú de Otoño | Autumn Menu

Nuestra cocina, inspirada en el Valle de Uco, interpreta cada estación a través de ingredientes en su mejor momento. La huerta orgánica nos provee vegetales, frutas y hierbas que, junto al trabajo de productores locales, dan vida a una propuesta que busca equilibrio entre frescura, técnica y sabor. En otoño predominan los productos de guarda, raíces, hojas intensas y preparaciones más cálidas, manteniendo siempre una cocina honesta y de producto.

Our cuisine, inspired by the Uco Valley, reflects each season through ingredients at their peak. Our organic garden provides vegetables, fruits, and herbs that, together with local producers, shape a menu focused on balance, technique, and flavor. In autumn, we highlight root vegetables, hearty greens, and warmer preparations, always maintaining natural, artisanal quality in every detail.

Menú 4 Pasos | 4-Course Menu

PRIMER PASO | FIRST COURSE

Ensalada de peras | Pear Salad

Pera, queso azul, espinaca, rúcula y nueces | Pear, blue cheese, spinach, arugula, and walnuts

El Salvaje Sauvignon Blanc

SEGUNDO PASO | SECOND COURSE

Berenjenas Ahumadas | Smoked Eggplants

Burrata y tomates cherry | Burrata and cherry tomatoes

Casa de Uco Vineyard Selection Chardonnay

TERCER PASO | THIRD COURSE

Lomo | Beef Tenderloin

Puré cremoso de papa, panceta crocante y rúcula silvestre | Creamy mashed potatoes, crispy bacon, and wild arugula

Casa de Uco Vineyard Selection Malbec

CUARTO PASO | FOURTH COURSE

Panqueque con dulce de leche y helado de crema

Crêpe with dulce de leche and ice cream

El Salvaje Orange Style

Incluye servicio de aguas, té o café
Includes table water service; tea or coffee



Ensaladas | Salads

Kale

Kale, membrillos, miso, trigo sarraceno y kale frito

Kale, quince, miso, buckwheat, and crispy kale

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

Calabaza Asada | Roasted Pumpkin

Calabaza asada, rúcula y semillas de zapallo, Tzatziki

Roasted pumpkin, arugula, pumpkin seeds and Tzatziki

Pera y Queso Azul | Pear & Blue Cheese

Pera, queso azul, espinaca, rúcula y nueces

Pear, blue cheese, spinach, arugula, and walnuts

Remolacha Asada | Roasted Beetroot

Remolacha asada, garbanzos marinados, gajos de naranja y pickles

Roasted beetroot, marinated chickpeas, orange segments, and pickles

Entradas | Starters

Sopa de Estación | Seasonal Soup  

Sopa caliente del día | Hot soup of the day

Coliflor Asada | Roasted Cauliflower 

Coliflor asada, aderezo de maní, naranja y cebolla morada
Roasted cauliflower, peanut dressing, orange, and red onion

Tartare de Trucha | Trout Tartare 

Servido con palta, cítricos, chile, manzana verde y arroz frito | Served with avocado, citrus, chili, green apple 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 

Servida 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

Lechuga Capuchina | Capuchina Lettuce

Con pesto y queso parmesano | With pesto and parmesan cheese

Principales | Mains dishes

Lomo de Cordero | Lamb Loin

Servido con puré de boniato, palta asada, cítricos y apio | Served with sweet potato purée, roasted avocado, citrus, and celery

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

Vegetales de estación y ricota de cabra | Seasonal vegetables and goat ricotta

Ñoquis a la Plancha | Seared Gnocchi

Con salsa de cheddar y vegetales de estación | With cheddar sauce and seasonal vegetables

Raviol de Espinaca | 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

Chocolate y Naranja | Chocolate & Orange

Cake húmedo de chocolate, curd de naranja y piedras de chocolate blanco. | Moist chocolate cake, orange curd, and white chocolate crumble

Peras en Almíbar | Poached Pears

Peras en almíbar, cremoso de yogurt y crumble de oliva | Poached pears, yogurt cream, and olive crumble

Flan de Dulce de Leche | Dulce de Leche Flan

Crema de mascarpone | Mascarpone cream