



CASA DE UCO
VINEYARDS & WINE RESORT

Menú de Invierno | Winter 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.

Ensaladas | Salads

Kale

Kale, membrillos, sarraceno y vinagreta de miso
Kale, quince, buckwheat, and miso vinaigrette

Caesar

Pollo a la plancha, panceta crocante, parmesano, pesto, alioli de ajos asados y pan grittata | *Grilled chicken, crispy bacon, parmesan, pesto, roasted garlic aioli, and grittata bread*

Calabaza | Pumpkin

Calabaza asada, ricota casera, rúcula, semillas de zapallo y Tzatziki
Roasted pumpkin, homemade ricotta, arugula, pumpkin seeds, and Tzatziki

Pera y Queso Azul | Pear & Blue Cheese

Peras, queso azul, espinaca, rúcula y nueces tostadas
Pears, blue cheese, spinach, arugula, and toasted walnuts

Remolachas Asadas | Roasted Beetroot

Remolachas, hummus, garbanzos marinados, queso de cabra y naranja
Beetroots, hummus, marinated chickpeas, goat cheese, and orange

Entradas | Starters

Carpaccio de Lomo | Beef Carpaccio

Lomo marinado, chermoula, parmesano, alcaparras fritas y rúcula silvestre
Marinated beef tenderloin, chermoula, parmesan, fried capers, and wild arugula

Sopa de Estación | Seasonal Soup

Sopa caliente del día | *Hot soup of the day*

Coliflor Asada | Roasted Cauliflower

Aderezo de maní, naranja y cebolla morada encurtida
Peanut dressing, orange, and pickled 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)

Mollejas laqueadas | Glazed Sweetbreads

Puerro braseado y mandarinas | *Braised leek and mandarins*

Stracciatella

Hongos salteados y avellanas | *Sautéed mushrooms and hazelnuts*

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

Puré de papas | Mashed Potatoes

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

Hojas verdes | Green Leaves

Principales | Mains dishes

Costillas de Cordero | Lamb Ribs 

Puré de boniato y ensalada tibia de quinoa | *Sweet potato purée and warm quinoa salad*

Milanesa de Ojo de Bife | Ribeye Milanese

Con linguini y parmesano | *Served with linguine and parmesan cheese*

Arroz asado | Roasted rice 

Con solomillo de cerdo, gremolata de cilantro y chorizo colorado | *Served with pork tenderloin, cilantro gremolata, and Spanish chorizo*

Pastas | Pastas

Papardelle de Hongos | Mushroom Pappardelle 

Hongos salteados y pesto de brócoli | *Sautéed mushrooms and broccoli pesto*

Ñoquis a la Plancha | Seared Gnocchi

Con ragout de osobucco | *With ossobuco ragout*

Ravioles de Espinaca | Spinach Ravioli 

Emulsión de limón, yema frita, panceta en polvo | *Served with lemon emulsion, fried egg yolk, and pancetta powder*

Postres | Desserts

Dulce de Leche

Panqueque de dulce de leche con helado | *Dulce de leche crêpe served with ice cream*

Chocolate y Naranja | Chocolate & Orange

Bizcocho 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

Cremoso de yogurt y crumble de oliva | *Yogurt cream and olive crumble*

Crocante de Manzana | Apple Crisp

Manzanas asadas, diplomata y sorbete de manzana verde | *Baked apples, diplomat cream, and green apple sorbet*

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

Sopa de estación | Seasonal Soup

De remolachas con queso de cabra y almendras fileteadas | Beetroot with goat cheese and sliced almonds

Casa de Uco Vineyard Selection Chardonnay

TERCER PASO | THIRD COURSE

Lomo | Beef Tenderloin

Servido con puré de papas y chimichurri | Served with mashed potatoes and chimichurri

Casa de Uco Vineyard Selection Malbec

CUARTO PASO | FOURTH COURSE

Dulce de leche

Panqueque de dulce de leche con helado | Dulce de leche crêpe served with ice cream

El Salvaje Orange Style

USD 140.-

IVA incluido

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

