

DIETER MEIER

OJO DE AGUA

MENDOZA

Menú

ALMUERZOS

Lunes a Domingo 12:30 hs a 15 hs.

Menú Degustación de 5 pasos

Maridados con 4 Vinos

Primer Paso

Variedad de panes con hummus de remolacha / Lactonesa de berenjena ahumada.

Segundo paso

Bocconcini crocante/ Malfatti de espinaca.

Tercer paso

Empanada de carne cortada a cuchillo y empanada de vegetales.

Pan tomaca con jamón crudo, brotes y aceite de oliva.

Carpaccio de zucchini con mostaza, bocconcini, alcaparras crocante y limoneta.

Sopa crema de calabaza.

Shish kebab con yogur natural.

Cuarto paso

Ojo de bife con humita cremosa.

Bondiola en cocción de 8 horas con crema de batata.

Risotto de setas (porto bello, girgolas, hongos de pinos).

Sorrentinos de espinaca rellenos con calabaza, mozzarella y crema de azafrán.

Quinto paso

Flan casero con espuma de dulce de leche.

Bavaroise de chocolate.

Degustación de quesos y dulces Mendocinos.

Incluye: Agua con y sin gas, variedad de panes, café y té.

\$95.000 p/p

Menú degustación de 5 pasos con VINOS ICONOS

\$ 135.000 p/p

Menú sin Pasos

1 botella de vino Ojo de Agua, Ojo Negro o Puro
(línea joven) cada 2 personas

Entrada

Variedad de panes.

Appetizer.

Chipa.

Menú

Tabla de quesos y fiambres.

Empanada de carne y empanada de vegetales.

Vacío a la llama o Tira de Lomo / Cerdo con verduras asadas.

Postre a elección.

Incluye: Agua con y sin gas

\$ 75.000 p/p

Menú infantil :

Empanada

Milanesa o bife a la plancha con papas fritas o puré.

Helado y Gaseosa.

\$ 30.000 p/p

Reserva con 24 horas de anticipación

Consultar por opciones veganas y celiacas

