

DIETER MEIER

OJO DE AGUA

MENDOZA

Menú

ALMUERZOS

Lunes a Domingo 12:30 hs a 15 hs.

Menú Degustación de 4 pasos

Maridados con 4 Vinos

Primer Paso

Arancini de vegetales asados, arroz y queso ahumado.

Segundo paso

Empanada de carne cortada a cuchillo y empanada de vegetales asados y pategras.

Sopa crema de brocoli, espinaca y arveja.

Wok de vegetales y huevo escalfado.

Aji de gallina.

Tercer paso

Ojo de bife con crema de choclo y tomates asados.

Salmón a la plancha con vegetales y leche de coco.

Risotto de langostinos y vieiras

Sorrentinos de calabaza con muzzarella y crema de azafrán.

Bondiola braseada y puré de batata y puerro.

Cuarto paso

Carrot cake de frutos secos y ganache de chocolate con semifrio de maracuya.

Peras al malbec y mascarpone de frutos rojos.

Degustación de quesos y dulces.

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

\$ 18.000 p/p

Menú degustación de 4 pasos con VINOS ICONOS

\$ 25.000 p/p

Menú sin Pasos

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

Appetizer:

Variedad de panes.

Hummus de pimiento verde, ají verde y perejil.

Chipa.

Paté de ternera y escabeche de pollo.

Menú

Tabla de quesos y fiambres.

Empanadas de carne cortadas a cuchillo.

Vacío a la llama, cerdo a la parrilla y vegetales asados.

Postre a elección.

Incluye: Agua con y sin gas

\$ 13.000 p/p

Menú infantil :

Empanada

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

Helado y Gaseosa.

\$ 4.500 p/p

Reserva con 24 horas de anticipación

Consultar por opciones veganas y celiacas

