



MENÚ PETIT "GRAND CRU"

DIAM'S BISTROT & BAR À VIN - INVIERNO 2021



ENTRADA I

PERLITA, CHARDONNAY

Coliflor, manzana, coco.

ENTRADA II

DIAMANDES DE UCO, VIOGNIER

Repollo, buerre blanc, trufa blanca

PRINCIPAL A ELECCIÓN

DIAMANDES DE UCO, CABERNET SAUVIGNON

Lomo, chocolate, papas, remolacha



Panzerotti, caviar de mandarina

POSTRE

DIAMANDES DE UCO, MALBEC

Helado de queso Azul, pasas de uva, manzana

CAFÉ LAVAZZA / INFUSIONES & PETIT FOUR

AR\$ 6000

CHEF SIGNATURE SANTIAGO OROZCO RUSSO



MENÚ GRAND CRU

DIAM'S BISTROT & BAR À VIN - INVIERNO 2021



AMUSE BOUCHE

ENTRADA I

PERLITA, CHARDONNAY

Coliflor, manzana, coco

ENTRADA II

DIAMANDES DE UCO, VIOGNIER

Repollo, buerre blanc, trufa blanca

ENTRADA III

DIAMANDES DE UCO, CABERNET SAUVIGNON

Vol au vent, girgolas, pimienta rosa

PRINCIPAL A ELECCIÓN

DIAMANDES DE UCO GRANDE RÉSERVE, MALBEC - CABERNET

Lomo, chocolate, papas, remolacha



Javalí, frutos rojos, batatas



Panzerotti, caviar de mandarina

REFRESCANTE

Vin chaud

POSTRE A ELECCIÓN

DIAMANDES DE UCO GRANDE RÉSERVE, CHARDONNAY

Helado de queso Azul, pasas de uva, manzana



Quesos patagónicos y selección de nuestras confituras

CAFÉ LAVAZZA / INFUSIONES & PETIT FOUR

AR\$ 7200

CHEF SIGNATURE SANTIAGO OROZCO RUSSO