



SALENTEIN
VALLE DE UCO

MENÚ ESPECIAL DE AGOSTO

-Entrada-

PASTELES CUYANOS DE CARNE
Y QUESO

Salentein Reserve Chardonnay

-Principales-

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA

Laqueada en Sauvignon Blanc y miel acompañado con mousse de batata.

Salentein Reserve Merlot

TERNERA AL GRILL

Ojo de bife y pasta de chimichurri acompañado de graten de papas.

Salentein Reserva Cabernet Franc

CORDERO BRASEADO

Recuccion de Malbec y sobre base de Quinoa.

Salentein Reserva Malbec

-Postres-

TIBIO DE MANZANA

Con helado artesanal de limón.

Valor por persona AR\$ 2900



SALENTEIN
VALLE DE UCO



SALENTEIN
VALLE DE UCO

MENÚ PRIMUS

-Aperitivo-

QUINOA

Con jamón crudo, y sobre emulsión de zanahoria.

Reserve Rosé

-Entradas-

MOLLEJA A LA CHAPA

Sobre focaccia de hierbas, limón y pesto.

Single Vineyard Sauvignon Blanc

EMPANADAS CUYANAS

Carne de ternera picada a cuchillo y verdeo, con masa casera.

Single Vineyard Pinot Noir

MEZCLA DE HOJAS VERDES

Trucha curada, croutones, cítricos, tomates macerados en oliva Salentein.

Single Vineyard Chardonnay

-Principales-

JABALÍ AHUMADO

Bondiola con puré de batata y chutney de membrillo.

PRIMUS Cabernet Sauvignon

TERNERA AL GRILL

Ojo de bife y pasta de chimichurri, acompañado de graten de papas.

Single Vineyard Malbec

CORDERO BRASEADO

Recuccion de Malbec y sobre base de quinoa.

PRIMUS Malbec

DOBLE RAVIOLI

Relleno de salmón, crema de hongos y brotes de hojas verdes.

PRIMUS Pinot Noir

-Postres-

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Masa de almendras del valle de Uco, acompañado con helado de crocante.

QUESO Y DULCE REGIONAL

Zapallos en almíbar, dulce de membrillo, queso sardo, almendras y pasas de uva.

MOUSSE DE CÍTRICOS

Masa sablee saborizada con vainas de vainilla, frutas de estación.

Valor por persona AR\$ 4500



SALENTEIN
VALLE DE UCO



SALENTEIN
VALLE DE UCO

MENU SALENTEIN

-Aperitivo-

QUINOA

Con jamón crudo, y sobre emulsión de zanahoria.

Salentein Reserve Rosé

-Entradas-

MOLLEJA A LA CHAPA

Sobre focaccia de hierbas, limón y pesto.

Salentein Reserve Sauvignon Blanc

EMPANADAS CUYANAS

Carne de ternera picada a cuchillo y verdeo, con masa casera.

Salentein Reserve Pinot Noir

MEZCLA DE HOJAS VERDES

Trucha curada, croutones, cítricos, tomates macerados en oliva Salentein.

Salentein Reserve Chardonnay

-Principales-

JABALÍ AHUMADO

Bondiola con puré de batata y chutney de membrillo.

Salentein Reserva Cabernet Sauvignon

TERNERA AL GRILL

Ojo de bife y pasta de chimichurri, acompañado de graten de papas.

Salentein Reserva Cabernet Franc

CORDERO BRASEADO

Recuccion de Malbec y sobre base de Quinoa.

Salentein Reserva Malbec

DOBLE RAVIOLI

Relleno de salmón, crema de hongos y brotes de hojas verdes.

Salentein Numina Chardonnay

-Postres-

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Masa de almendras del valle de Uco, acompañado con helado de crocante.

QUESO Y DULCE REGIONAL

Zapallos en almíbar, dulce de membrillo, queso sardo, almendras y pasas de uva.

MOUSSE DE CÍTRICOS

Masa sablee saborizada con vainas de vainilla, frutas de estación.

Valor por persona AR\$ 3700



SALENTEIN
VALLE DE UCO



- [Menú Vegetariano - Espacio Salentein](#)
- [Menú Infantil - Espacio Salentein](#)
- [Carta de Bebidas - Vinos y Cafetería](#)
- [Degustaciones de Vinos – Espacio Salentein](#)