

**Menú Maridado 4 pasos**

Paired 3-course menu (with wine matches)

“SABORES ARGENTINOS”



***Pre-Entrada/Pre-Starter***

***Mini provoleta con texturas de tomate*** ⊗

Mini-provolone cheese with sliced tomato

“CHARDONNAY”

***Entrada/Starter***

***Mollejas crocantes*** ⊗

Crispy sweetbread

“MALBEC”

***Principal / Main Course***

***Costilla 3 cocciones, milhojas de papa crocante,  
emulsión de berenjenas ahumadas,  
vegetales de estación y chimichurri casero*** ⊗

Triple-cooked beef rib with potato gratin, smoked aubergine, seasonal vegetables, and chimichurri

“TRI VARIETAL SINGLE VINEYARD”

***Postre/ Dessert***

***Flan de coco con helado de dulce de leche***

Coconut caramel custard with dulce de leche ice cream

“ROSADO DE MALBEC DULCE”

***Café/ Coffee***

---

**AR\$1900 p/p**

“Experiencia Especial”  
“Special Experience”

**UP GRADE**

“CHARDONNAY RESERVA 2018” + \$150 con pre-entrada / with Pre-Starter

“MALBEC GRAN RESERVA 2015” + \$350 con principal/ with main course

**Entrada Mixta / Mixed Starter**

**Ar\$360**

*Mix de apeteizeros: Sopa de cebollas, sopaipilla con mermelada de cebollas al malbec y parmesano, crema de zanahoria y lentejas en escabeche*

Appetiser mixed: Onion soup, sopaipilla with parmesan crisp and onion marmalade cooked with Malbec wine, carrot cream and lentils

**“Adaptación libre de gluten”** (X)  
Gluten-free available

**Principales / Main courses**

**Ar\$620**

**\*Bondiola con crema de manzanas al Malbec, salsa criolla y puré de camote con tomates secos** (X)

Pork shoulder with apple cream cooked with Malbec wine, creole sauce and mashed potatoes with sun-dried tomatoes.

**\*Costilla de ternera 3 cocciones, mil hojas de papa,**

**Berenjena ahumada y Chimi churri** (X)

Triple-cooked beef rib with potato gratin, smoked aubergine, seasonal vegetables, and chimichurri.

**\*Abadejo con brócoli gratinado y emulsión de calabaza con chocolate blanco, dressing cítrico** (X)

Pollock with oven-roasted broccoli and pumpkin emulsion with whitechocolate, citrus dressing.

**\*Canelones de carne y vegetales gratinados con almendras,**

**panceta, pesto de rúcula y albahaca**

Cannelloni (Italian) stuffed with beef and vegetable oven-roasted with almonds, bacon, and arugula (rocket) and basil pesto

**\*Opción Vegetarian** (X)

Vegetarian option.

**3 PASOS - Sin vino**

3 COURSE MENU p/p - Without Wine

**Ar\$1100**

p/p

**Entrada Mixta – Principal – Postre**  
**Mixed Starter - Main courses - Desserts**

*Postres / Desserts*

*Ar\$230*

\*Flan de coco y helado de dulce de leche<sup>ⓧ</sup>  
Coconut caramel custard with dulce de leche ice cream

\*Nuestro crumble de Manzana con helado de  
manzana verde  
Maris Resto's apple crumble with green apple ice cream

\*Brownie de chocolate con crema de coñac y  
helado de limon  
Brownie with cream, cognac and lemon ice cream

\*Helados artesanales de cítricos<sup>ⓧ</sup>  
Traditional citrus fruit ice cream

*MENÚ NIÑOS*  
*CHILDREN'S MENU*

*Ar\$490*

MILANESA DE CARNE O TALLARINES  
+ BEBIDA + BOCHA DE HELADO  
Crumbed escalope of beef with mashed potatoes or spaghetti  
+ drink+ scoop of ice cream

*Adicional por compartir plato: 20%*  
*Additional for sharing plate: 20%*

**VINOS RESTAURANT**

<i>Vinos/Wines</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
<b>LUJAN DE CUYO</b>		
<i>Bonfanti Malbec Rosé Dulce Natural 2018</i>	<i>Ar 135</i>	<i>Ar 270</i>
<i>Familia Bonfanti Chardonnay 2019</i>	<i>Ar 170</i>	<i>Ar 340</i>
<i>Familia Bonfanti Chardonnay Reserva 2018</i>	<i>Ar 290</i>	<i>Ar 600</i>
<i>Bonfanti Malbec 2018</i>	<i>Ar 135</i>	<i>Ar 270</i>
<i>Familia Bonfanti Malbec 2018</i>	<i>Ar 245</i>	<i>Ar 490</i>
<hr/>		
<b>VALLE DE UCO</b>		
<i>Familia Bonfanti Malbec Reserva Single Vineyard</i>	<i>Ar 310</i>	<i>Ar 660</i>
<i>Familia Bonfanti Cabernet Franc Single Vineyard</i>	<i>Ar 290</i>	<i>Ar 600</i>
<i>Familia Bonfanti Cab.Sauvignon Single vineyard.</i>	<i>Ar 290</i>	<i>Ar 600</i>
<i>Familia Bonfanti Blend Reserva Single Vineyard</i>	<i>Ar 280</i>	<i>Ar 590</i>
<i>Roberto Bonfanti Malbec Alfa Gran Reserva</i>	<i>Ar 700</i>	<i>Ar1400</i>
<hr/>		
<i>Familia Bonfanti Espumante Champenoise</i> <i>70% Chardonnay y 30% PinotNoir</i>	<i>Ar 290</i>	<i>Ar 590</i>

**BEBIDAS**

<i>Gaseosa / Soda 350 ml</i>	<i>Ar 80</i>
<i>Agua Saborizada 600 ml/Flavored Water</i>	<i>Ar 80</i>
<i>Agua mineral con o sin gas/Mineral water</i>	<i>Ar 75</i>
<hr/>	
<i>Café</i>	<i>Ar 80</i>
<i>Café Mediano</i>	<i>Ar 85</i>
<i>Café Doble</i>	<i>Ar 90</i>
<i>Té</i>	<i>Ar 70</i>
<i>Café Especiales</i>	<i>Ar 140</i>

**VINOS PARA LLEVAR**

<i>Vinos/Wines</i>	<i>Botella</i>
<i>Bonfanti Malbec Rosé Dulce Natural 2018</i>	<i>Ar 200</i>
<i>Familia Bonfanti Chardonnay 2018</i>	<i>Ar 250</i>
<i>Bonfanti Malbec 2017</i>	<i>Ar 200</i>
<i>Familia Bonfanti Malbec 2018</i>	<i>Ar 390</i>
<hr/>	
<b>VALLE DE UCO</b>	
<i>Familia Bonfanti Malbec Reserva Single Vineyard</i>	<i>Ar 550</i>
<i>Familia Bonfanti Cabernet Franc Single Vineyard</i>	<i>Ar 500</i>
<i>Familia Bonfanti Cab.Sauvignon Single vineyard.</i>	<i>Ar 500</i>
<i>Familia Bonfanti Blend Reserva Single Vineyard</i>	<i>Ar 480</i>
<i>Roberto Bonfanti Malbec Alfa Gran Reserva</i>	<i>Ar 1100</i>
<hr/>	
<i>Familia Bonfanti Espumante Champenoise</i> <i>70% Chardonnay y 30% PinotNoir</i>	<i>Ar 450</i>
<hr/>	
<i>Aceite de oliva Extra Virgen</i> <i>0,5% de ac. 500ml</i>	<i>Ar 250</i>

RED WIFI: Resto  
CONTRASEÑA: resto123