

puratierra

“LUIGI BOSCA ha construido un prestigio internacional, como gran vino argentino, a partir de toda su trayectoria en el mercado local, desde siempre.

Un vino que mantiene una intensidad, profundidad, y atractivo a lo largo de toda su vida; de hecho, madura increíblemente bien.

Para este vino, complejo pero franco, y muy disfrutable, elegimos un menú que sea puro placer.”

Martín Molteni I chef de cocina

Pablo Pianzola I sommelier/ jefe de sala

Manuel Barraza I jefe de cocina

MENU PRODUCTO LUIGI BOSCA LUIGI BOSCA MALBEC DOC

Paso UNO
Appetizer del mercado

Paso DOS
Terrina de tomate confit, mozzarella bocconcino, pesca marinada, aceitunas negras secas, pesto cremoso, queso de cabra, brotes y hierbas frescas

Paso TRES
Codorniz dorada, papines andinos, echalotes confit con jengibre, quinotos de estación

Paso CUATRO
Savarín realzado a la naranja, sabayón de Cointreau, sorbet de naranja, arándanos frescos

Paso CINCO
Chocolate KAO colección –
Rocher con trozos de ciruelas pasas

VINO MARIDADO DEL MENU PRODUCTO

Luigi Bosca De Sangre
Bodega Luigi Bosca, Mendoza

Por comensal -
Media botella
Un agua mineral
Café NESPRESSO ó Té Tealosophy

Valor por comensal \$180.

- Finalizando el menú, los queremos agasajar con un producto de nuestra colección MIEL DE ESPECIAS colección Martin Molteni