

## TARDE DE CAMPO

**\$ 4.000**  
POR PERSONA

Pick up:  
A partir de las 17:30 hs  
Drop off: 20:15 hs

- Fogón, tortas fritas y café carretero
- Demostración de arreo y esquila de ovejas
- Recorrido por la huerta orgánica
- Caminata por el arroyo
- Degustación de vino montaños con tapeo de cordero confitado

## TARDE DE CAMPO CON CENA

**\$ 6.000**  
POR PERSONA

Pick up:  
A partir de las 17:30 hs  
Drop off: 22:30 hs

(No incluye bebidas)

## ACTIVIDADES

## CENA POR PASOS

**\$ 3.500**  
POR PERSONA

Pick up:  
A partir de las 20 hs  
Drop off: 22:30 hs

Aperitivo de bienvenida

### • Entrada

Empanada criolla

### • Principal

Cordero al asador, chorizo y morcilla acompañado por papas rústicas y ensalada de la huerta

### • Postre

A elección

(No incluye bebidas)

¡OPCIONAL!

**CENA A LA CARTA**

Menú en páginas siguientes





# EL QUINCHO


PARRILLA PATAGÓNICA

## MENÚ A LA CARTA





### ENTRADAS

Empanada criolla	\$ 220
Sopa de calabaza con ajo y vino blanco  	\$ 280
Provoleta, con oliva y orégano 	\$ 580
Mollejas de cordero al verdeo	\$ 890

### PARRILLA

Cordero Patagónico	\$ 1400
Bife de chorizo (300 gr)	\$ 1250
Entraña	\$ 1300
Cuarto de pollo (deshuesado)	\$ 790
Matambre de cerdo	\$ 1250
Chorizo de la casa, 100% cerdo	\$ 340
Morcilla	\$ 320
Morrón relleno con huevo, verdeo y queso 	\$ 500

### PRINCIPALES

Cazuela de cordero y hongos 	\$ 860
Trucha a la manteca negra 	\$ 1150
Raviolon de calabaza (salsa a elección) 	\$ 900
Tagliatelli caseros (salsa a elección) 	\$ 880

Salsas: Crema de Hongos - Estofado de Cordero - Filetto - Crema - Mixta

### ACOMPAÑAMIENTOS

Papas rústicas con hierbas de la huerta	\$ 460
Papas fritas	\$ 410
Verduras grilladas	\$ 500
Ensalada de hojas verdes	\$ 530
Ensalada mixta	\$ 440
Buffet de ensaladas	\$ 660

### POSTRES

Flan casero	\$ 420
Mousse de chocolate	\$ 480
Budín de pan	\$ 380
Crumble de manzana con helado de americana	\$ 600

Cubierto \$250

# EL QUINCHO

PARRILLA PATAGÓNICA

## VINOS TINTOS

### POR COPA

Conclave Selección Malbec, Bodega Piccolo Banfi \_\_\_\_\_ \$ 250

### MALBEC

Santa Julia x375, Bodega Santa Julia \_\_\_\_\_ \$ 700  
Elementos, Bodega El Esteco \_\_\_\_\_ \$ 900  
Conclave Selección, Bodega Piccolo Banfi \_\_\_\_\_ \$ 1100  
Los Haroldos Reserva, Bodega Los Haroldos \_\_\_\_\_ \$ 1200  
Alambrado, Bodega Santa Julia \_\_\_\_\_ \$ 1600  
Trapiche Reserva, Bodega Trapiche \_\_\_\_\_ \$ 1800  
Piedra Negra, Bodega Piedra Negra \_\_\_\_\_ \$ 2000  
Serie A, Bodega Zuccardi \_\_\_\_\_ \$ 2600  
Zuccardi Q, Bodega Zuccardi \_\_\_\_\_ \$ 4000  
D.V. Catena Malbec-Malbec, Bodega Catena Zapata \_\_\_\_\_ \$ 4500  
Angelica Zapata Alta, Bodega Catena Zapata \_\_\_\_\_ \$ 6500

### BLENDS

Nicasia Red Blend, Bodega Catena Zapata \_\_\_\_\_ \$ 2000  
Gran Reserva, Bodega del Fin del Mundo \_\_\_\_\_ \$ 2300

### CABERNET SAUVIGNON

Don David, Bodega El Esteco \_\_\_\_\_ \$ 1300  
Alambrado, Bodega Santa Julia \_\_\_\_\_ \$ 1600

### PINOT NOIR

Malma Chacra La Papay, Bodega Malma \_\_\_\_\_ \$ 1300  
Fin del Mundo Reserva, Bodega Fin del Mundo \_\_\_\_\_ \$ 1800

## VINOS BLANCOS

### CHARDONNAY

Santa Julia x375, Bodega Santa Julia \_\_\_\_\_ \$ 700  
Elementos, Bodega El Esteco \_\_\_\_\_ \$ 900  
Los Haroldos Reserva, Bodega Los Haroldos \_\_\_\_\_ \$ 1200

# EL QUINCHO

PARRILLA PATAGÓNICA

## ESPUMANTES

Navarro Correas Extra Brut, Navarro Correas _____	\$ 1500
Eclat Plata Extra Brut, Bodega Caelum _____	\$ 1900
Chandon Extra Brut x 375 _____	\$ 1000

## VINO DULCE

Chenin Dulce, Bodega Santa Julia _____	\$ 1100
--	---------

## APERITIVOS/CÓCTELES

Fernet Branca con Coca Cola _____	\$ 500
Campari con jugo de naranja _____	\$ 550
Gancia Batido _____	\$ 550
Cuba Libre - Ron Havana Club Dorado con Coca _____	\$ 600

## CERVEZAS

Andes - Roja - IPA _____	\$ 350
Imperial _____	\$ 350
Stella Arotis Noire _____	\$ 400

## LICORES

Licor de Calafate _____	\$ 200
-------------------------	--------

## DESTILADOS

Whisky Johnnie Walker Red Label _____	\$ 750
Cognac Reserva San Juan V.S.O.P _____	\$ 650
Pisco Mistral añejado en roble _____	\$ 900

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral con gas _____	\$ 200
Agua mineral sin gas _____	\$ 200
Gaseosas _____	\$ 200
Agua saborizada _____	\$ 250
Café _____	\$ 200
Café de cápsula _____	\$ 300
Té _____	\$ 180