

DIETER MEIER

OJO DE AGUA

MENDOZA

Menú

ALMUERZOS

Lunes a Domingo 12:30 hs a 15 hs.

Menú Degustación de 4 pasos

Maridados con 4 Vinos

Primer Paso

Arancini de vegetales asados, arroz y queso ahumado.

Segundo paso

Empanadas de carne cortada a cuchillo y empanada de vegetales asados y pategras.

Blinis con gravlax de salmón, ricota ácida, gajos de cítrico y ciboulette.

Ensalada Ojo de Agua selección de verdes, gajos de cítricos, palta, brotes, tomates cherrys y dressing de naranja

Gazpacho andaluz con albahaca fresca y crutones.

Tercer Paso

Ojo de bife con papas aplastada y salsa huancaína con vegetales de estación.

Salmón asado con trigo burgol, quinoa, cuscus y tomate quemado.

Risotto de vegetales y hongos de pinos.

Sorrentinos de calabaza y muzzarella a la chapa con azafrán.

Cuarto Paso

Key lime pie con crema de amapola y pétalos de flor.

Mousse de chocolate y helado de naranja y cascaritas dulces.

Degustación de quesos y dulces mendocinos.

Incluye: Agua con y sin gas, variedad de panes, café y té.

\$ 13.000 p/p

Menú degustación de 4 pasos con VINOS ICONOS

\$ 17.000 p/p

Menú sin Pasos

*1 botella de vino Ojo de Agua, Ojo Negro o Puro
(línea joven) cada 2 personas*

Appetizer:

Variedad de panes.

Hummus de pimiento asado y mix de semillas.

Chipá

Menú

Paté de ternera y escabeche de pollo.

Tabla de quesos y fiambres.

Empanadas de carne cortadas a cuchillo.

Vacío a la llama, cerdo a la parrilla y vegetales asados.

Postre a elección.

Incluye: Agua con y sin gas

\$ 10.000 p/p

Menú infantil :

Empanada

Milanesa o bife a la plancha con papas fritas o puré.

Helado y Gaseosa.

\$ 4.000 p/p

Reserva con 24 horas de anticipación

Consultar por opciones veganas y celiacas

