

DIETER MEIER

# OJO DE AGUA

MENDOZA

## Menú

### ALMUERZOS

Lunes a Domingo 12:30 hs a 15 hs.

#### Menú Degustación de 5 pasos

Maridados con 4 Vinos

##### Primer Paso

Variedad de panes con hummus de remolacha / Lactonesa de berenjena ahumada.

##### Segundo paso

Espuma de parmesano con cebollas caramelizadas / Chipa.

##### Tercer paso

Empanada de carne cortada a cuchillo y empanada de vegetales.

Pan tomaca con jamón crudo, brotes y aceite de oliva.

Carpaccio de zucchini con mostaza, bocconcini, alcaparras crocante y limoneta.

Sopa fresca de tomates y aceite verde.

Ensalada fresca (polo rosa, rucula, palta, cherry, brotes, gajos cítricos).

##### Cuarto paso

Ojo de bife con aligot de papa y coliflor con aceite a la trufa.

Salmón a la plancha y vegetales asados y crema ácida.

Risotto de setas (porto bello, girgolas, hongos de pinos).

Sorrentinos de espinaca rellenos con calabaza, mozzarella y crema de azafrán.

##### Quinto paso

Lemon Curd.

Domo de chocolate y mousse de frutos rojos.

Degustación de quesos y dulces con macarrón de pistacho.

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

\$90.000 p/p

#### Menú degustación de 5 pasos con VINOS ICONOS

\$ 130.000 p/p

#### Menú sin Pasos

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

##### Entrada

Variedad de panes.

Appetizer.

Chipa.

##### Menú

Tabla de quesos y fiambres.

Empanada de carne y empanada de vegetales.

Vacío a la llama o Tira de Lomo / Cerdo con verduras asadas.

##### Postre a elección.

Incluye: Agua con y sin gas

\$ 70.000 p/p

#### Menú infantil :

Empanada

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

Helado y Gaseosa.

\$ 25.000 p/p

Reserva con 24 horas de anticipación

Consultar por opciones veganas y celiacas

