

DIETER MEIER

# OJO DE AGUA

MENDOZA

## Menú

### ALMUERZOS

Lunes a Domingo 12:30 hs a 15 hs.

#### Menú Degustación de 4 pasos con vinos jóvenes

Maridados con 4 Vinos

*Primer Paso*

Arancini de brócoli, arroz y queso ahumado.

*Segundo Paso*

Empanadas de carne cortadas a cuchillo.

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

Ensalada ojo de agua (selección de verdes, gajos de cítricos, palta, brotes y alcaucil).

Sopa tibia de cebolla con hierbas frescas y aceite verde con cebolla agridulce.

*Tercer Paso*

Ojo de bife con papas rosti, espárragos y salsa romesco.

Salmón asado con tabule 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 blanco con piña asada y coco tostado.

Degustación de quesos y dulces mendocinos.

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

\$ 9.000 p/p

#### Menú degustación de 4 pasos con vinos iconos

\$ 12.000 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 remolacha y mix de semillas.

Chipa

*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*

\$ 7.000 p/p

#### Menú infantil :

Empanada

Milanesa con papas fritas o puré de papas.

Helado y Gaseosa.

\$ 2500 p/p

Reserva con 24 horas de anticipación

Consultar por opciones veganas y celiacas

