

TOMERO

— OPEN GRILL —

Cocina a leña entre los viñedos de Bodega Vistalba

ENTRADAS

PICADITA (<i>salame, crudo, pepatto, brie, aceitunas</i>)	\$ 650
PAR DE EMPANADAS AL HORNO DE BARRO (<i>carne cortada a cuchillo / cebolla, zanahoria y queso</i>)	\$ 390
PAN CHATO DE MASA MADRE (<i>mozzarella, tomate fresco, albahaca</i>)	\$ 590
MOUSSE DE PEPATTO, TOMATES ORGÁNICOS, OLIVA CORTE V	\$ 620

PRINCIPALES CON GUARNICIÓN

PETIT FILET (<i>250gr.</i>)	\$ 1150
OJO DE BIFE (<i>450gr.</i>)	\$ 1400
TOMAHAWK (<i>600gr.</i>)	\$ 1850
QUESO A LA PLANCHA	\$ 950
TRUCHA	\$ 1100

MIX DE VERDES
ENSALADA DE LA CASA
VERDURAS ASADAS
CREMA DE CALABAZA AL RESCOLDO
PAPAS FRITAS EN OLIVA
(GUARNICIÓN ADICIONAL - \$ 200)

POSTRES

FLAN DE HUEVO	\$ 350
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$ 380
QUESOS Y DULCES (<i>queso fresco, fontina, zapallo, alcayota, membrillo</i>)	\$ 330
HELADOS DE LA CASA	\$ 300

MENÚ INFANTIL

HASTA 12 AÑOS \$ 800
(*burguer + bebida + postre*)

MENÚ PARA GRUPOS

De 8 a 18 personas separados en mesas de 6

PAR DE EMPANADAS + PETIT FILET O TRUCHA + FLAN O HELADOS + BEBIDA SIN ALCOHOL
\$ 1850 p/p

VINOS A LA CARTA

VISTALBA	
Corte C	\$ 950
Corte B	\$ 1900
Corte A	\$ 5200
TOMERO GRAN RESERVA	
Malbec	\$ 3950
Cosecha Invernal	\$ 1700
TOMERO SINGLE VINEYARD	
Semillón	\$ 1150
Petit Verdot - Malbec - Syrah	\$ 1450
TOMERO	
Sauv. Blanc - Chardonnay - Torrontés	\$ 850
Malbec - Cab. Franc - Cab. Sauvignon	\$ 900
PROGENIE POR BOTELLA	
Progenie III Chard-Pinot Extra Brut Charmat	\$ 900
Progenie II Chard-Pinot Extra Brut Champenoise	\$ 1700
Progenie I Chard-Pinot Brut Nature Champenoise	\$ 3500

PROGENIE COCKTAILS

DE AUTOR CON PROGENIE III (<i>250ml</i>)	\$ 390
Kir Royale (<i>licor de cassis, destilado de durazno</i>)	
Fresh & Dry (<i>vermut blanco, bitter de naranja, jugo de limón</i>)	
Negroni Sbagliato (<i>Campari, gin, vermut rosso</i>)	
Don Juan (<i>gin, jugo de naranja, almibar de cardamomo</i>)	
Ginger Punch (<i>vodka, jugo de limón, almibar de jengibre</i>)	
Goldie Queen (<i>gin, tónica, romero, láminas de manzana</i>)	
Progenie Spritz (<i>Aperol, soda, rodaja de naranja</i>)	
Mogenie (<i>ron, menta, limón, almibar</i>)	
GIN & TONIC (400ml)	
Argentina Wild Gin (<i>Mendoza</i>)	\$ 390
Bombay Sapphire (<i>London Dry Gin</i>)	\$ 450
Hendrick's (<i>Scotland Gin</i>)	\$ 850
MALTAS (50ml)	
The Macallan 12Y (<i>Single Malt Scotch</i>)	\$ 1500
Johnny Walker Black Label (<i>Blended Scotch</i>)	\$ 700
Jameson Caskmates (<i>Irish Whisky</i>)	\$ 400
Jack Daniels (<i>American Tennessee Whiskey</i>)	\$ 900
SIN ALCOHOL (500ml)	
Agua mineral con-sin gas / gaseosas / agua saborizada	\$ 150

VIERNES A DOMINGOS DE 12:30 A 16:00

RESERVAS AL ☎ 261 4294200 🌐 OPENGRILL-VISTALBA.MAITRE.COM