



El Apero

HACIENDA
DEL PLATA








Qué es el Apero?

El Apero es mi herramienta, mi montura para llegar a destino y dedicarme solo a disfrutar.





Mi espacio, mi momento elegido. Me siento en esta silla. Me entrego a la aventura, a lo desconocido, a sorprenderme de lo que viene. Me relajo y le pido a mi Apero que me lleve al mejor lugar dónde pueda experimentar aquello que vine a buscar.

MENÚ 3 MOMENTOS







ENTRADAS

-   Provoleta con tomate caramelizado
-  Carpaccio de lomo
-   Soufflé de vegetales de estación
-   Tomate relleno

PRINCIPALES *Con guarnición*

-  Ojo de bife ahumado
-  Pesca del día (estacional)
- Lasaña del Chef
-   Champiñones rellenos

POSTRES

-   Flan de coco tostado
-  Deconstrucción de crumble de manzanas
-  Trifle de frutas y yogurt
-   Helado Artesanal de frutas (palito)

BEBIDAS

Vinos Zagal Cabernet Sauvignon/Malbec · Espumante ·
Rosé Malbec > con Refill
Bebida sin alcohol + Café

INFANTIL

Principal + Postre + Gaseosa

\$ 4.200 p/ persona

Upgrade \$ 5.000 + Arriero
\$ 5.500 + Arriero y Mayoral
Degustación en Mesa \$ 1.500

***Los vinos se sirven durante todo el almuerzo sin límite,
hasta el momento de la entrega del postre.**

PRECIOS POR UNIDAD

ENTRADAS	\$ 600
PRINCIPALES	\$ 2.200
POSTRES	\$ 400
Café NESSPRESSO	\$ 200
GASEOSAS	\$ 200
Menú INFANTIL	\$ 1.050
Menú AL PASO	\$ 2.500
Menú EJECUTIVO	\$ 5.500

BODEGUITA AL PASO · *Lunes a Viernes (No feriados)*

PRINCIPAL

Sandwich especial de vacío a la llama en pan de focaccia
Guarnición de papas cuña

BEBIDAS

Copa de Vino Hacienda del Plata

POSTRES + café

Flan de coco tostado
Deconstrucción de crumble de manzanas
Trifle de frutas y yogurt
Helado Artesanal de frutas (palito)

	VINOS	copa	botella
ROSÉ	Captura	\$ 400	\$ 1120
RED BLEND	Captura Arriero Premium Blend	\$ 750	\$ 2100
MALBEC	Captura Zagal Mayoral Winemaker Selection	\$ 400 \$ 450 \$ 950	\$ 1120 \$ 1260 \$ 2660
CABERNET SAUVIGNON	Zagal	\$ 450	\$ 1260
CHARDONNAY	Nevisca	\$ 600	\$ 1680
ESPUMANTE	Extra Brut Chardonnay-Viognier	\$ 500	\$ 1400
	TRAGOS		
	Fernet		\$ 400
	Campari		\$ 400
	Gin Tonic		\$ 400
	Cóctel con vino		\$ 400

REALIZÁ TU RESERVA PREVIA  +54 9 261 591-1741

VINOS PARA LLEVAR

CON DESCUENTO

CAPTURA Rosé	\$ 800
--------------	--------

ARRIERO PREMIUM BLEND	\$ 1500
-----------------------	---------

CAPTURA MALBEC	\$ 800
----------------	--------

ZAGAL MALBEC	\$ 900
--------------	--------

MAYORAL WINEMAKER SELECTION	\$ 1900
-----------------------------	---------

ZAGAL CABERNET SAUVIGNON	\$ 900
--------------------------	--------

NEVISCA CHARDONNAY	\$ 1200
--------------------	---------

EXTRA BRUT CHARDONNAY - VIOGNIER	\$ 1000
----------------------------------	---------

OPCIONALES

EXPERIENCIAS · Precios por persona

EXPERIENCIA CAPTURA

Copa de bienvenida recorrido por viñedos, ingreso a bodega y sala de tanques, degustación guiada de 2 copas de vino de la Línea Captura.
(Duración aprox. 30 min)

\$ 800

DÍAS Y HORARIOS (Sáb. y Dom. consultar)

LUNES A VIERNES 10HS - 11HS - 12HS - 13HS - 14HS - 15HS

EXPERIENCIA HACIENDA

Recepción, copa de bienvenida recorrido por viñedos, paso por bodega y sala de tanques. Degustación guiada de 3 copas de vino de la línea Hacienda del Plata.
(Duración aprox. 1 hora)

\$ 1500

DÍAS Y HORARIOS (Sáb. y Dom. consultar)

LUNES A VIERNES 10HS - 11HS - 12HS - 13HS - 14HS

VISITA SIN DEGUSTACIÓN

Recorrido por viñedos, ingreso a la bodega y casa centenaria.
(Duración aprox. 30 minutos)

\$ 600

Requiere seña previa del 30%

DÍAS Y HORARIOS

LUNES A VIERNES 10HS - 11HS - 12HS - 13HS - 14HS - 15HS

EXPERIENCIA HACIENDA EN FAMILIA

Recepción, copa de bienvenida, recorrido por viñedos, explicación lúdica, rompecabezas de la elaboración del vino. Degustación de 2 copas de Línea Hacienda y Captura. Incluye 2 menú infantil.
(Duración aprox. 2hs)

\$ 4200*

Requiere seña previa del 30%

**Valor por 2 adultos+2 niños*

DÍAS Y HORARIOS

LUNES A VIERNES 12HS - 13HS - 14HS

EXPERIENCIA TRES FERMENTOS

Recepción, copa de bienvenida, recorrido por viñedos, ingreso a Bodega y sala de tanques, degustación guiada 3 copas de vino línea Hacienda y Captura, armonizando cada copa con un estilo de queso diferente (elaboración propia) , incluye panes caseros.
(Duración aprox. 1 hora y media)

\$ 2200

Requiere seña previa del 30%

DÍAS Y HORARIOS

LUNES A VIERNES 12HS - 13HS - 14HS