

ZAFFRATELLI

MENÚ



## ZAFFRATELLI

*En el corazón de Carlos Keen nace un proyecto familiar impulsado por el deseo de un padre de construir un legado para sus hijos: un espacio donde el tiempo, los encuentros y los pequeños detalles vuelvan a tener valor.*

*Nuestra gastronomía combina la esencia del campo con una propuesta gourmet, donde la tradición del vino se encuentra con una mirada sofisticada que se anima a salir de lo común. Cada plato, cada copa y cada rincón fueron pensados para disfrutar en conexión con el paisaje y con quienes nos acompañan en la mesa.*

*Elegimos priorizar la calidad en cada detalle antes que la cantidad, encontrando en la simpleza de un plato y un vino adecuado el valor de la experiencia.*

*Como familia, los invitamos a compartir esta búsqueda de distinción. Bienvenidos a compartir una tarde con nosotros.*

# MENÚ POR PASOS

**Le Vite** es nuestro recorrido por las estaciones a través de la cocina y el vino. Un menú diseñado en pasos que evoluciona con el calendario, donde cada plato y cada copa reflejan el proceso de la tierra.

## RADICI

### **Radici representa el invierno en Zaffratelli**

*Es el momento en que la vid fortalece sus raíces para volver a brotar con fuerza en unos meses.*

*Platos intensos, aromas envolventes y sabores que acompañan la baja temperatura.*

### **Paso I**

Mollejas doradas, papines andinos asados con aceite cítrico de cilantro, crema de pimientos amarillos y crocante de quinoa.  Marida con Malbec.

[Opción vegetariana: Carpaccio de remolachas, burratina cremosa, espuma de naranja, rúcula fresca y almendras garrañadas.  Marida con Rosado Malbec]

### **Paso II**

Solomillo grillado, crema sedosa de zanahorias asadas, repollitos de Bruselas caramelizados, hongos de pino, castañas de cajú y reducción de Malbec.  Marida con Petit Verdot Collection.

[Opción vegetariana: Risotto cremoso de calabazas ahumadas, queso manchego y notas de hierbas frescas.  Marida con: Petit Verdot Collection]

### **Paso III**

Zapallo y mandarinas en almíbar, acompañados de queso cuartirolo suave y cremoso.  Marida con Sauvignon Blanc.

### **Paso IV**

Volcán de chocolate semiamargo, salsa de frutos rojos al Malbec y helado de crema.  Marida con Espumante Brut Nature.

\$95.000

## SABORES PARA COMPARTIR

\$78.000

*Una selección que combina texturas que se mezclan en una mesa pensada para disfrutar el vino y el paisaje.*

### **Quesos y charcutería**

Pepato, sbrinz, lige noir, provola ahumada y camembert. Jamón crudo Parma, asadito argentino, mortadela con nuez, pernil horneado y ahumado, lomito curado con hierbas y selección de salames artesanales.

### **Bocados y acompañamientos**

Flat bread de cebollas al Malbec y queso azul. Hummus especiado con carne. Crocantes de masa philo rellenos de queso de cabra, albahaca fresca y tomates secos. Aceitunas marinadas, cherrys frescos con oliva y dip untable.

### **Panes artesanales y focaccias recién horneadas.**

## SABORES CÁLIDOS

\$78.000

*Platos calientes para compartir y acompañar el frío con el lado más cálido de nuestra cocina.*

### **Trío de empanadas artesanales**

Lomo cortado a cuchillo - brócoli, panceta y aceite de trufa - quinoa y queso de cabra.

### **Buñuelos de acelga**

Con crema de remolachas y castañas de cajú tostadas.

### **Halloumi grillado**

Acompañado de chutney de tomates especiados.

### **Chipá con hongos de pino y tomates secos**

### **Camembert grillado con frutos rojos reducidos al malbec**

### **Tacos de cerdo braseado con salsa ranchera y crema ácida**

### **Papines crocantes con puerro, panceta y salsa de queso ahumado**

# MENÚ DE TRES PASOS

*Un recorrido gastronómico pensado para explorar distintas expresiones de nuestra cocina con la selección de un plato en cada oportunidad.*

*No incluye bebida.*

## **Entrada**

- Carpaccio de remolachas, burratina cremosa, espuma de naranja, rúcula fresca y almendras garrapiñadas. 
- Mollejas doradas, papines andinos asados con aceite cítrico de cilantro, crema de pimientos amarillos y crocantes de quinoa. 
- Provoleta de queso de cabra grillada, tostón de pan de nuez, pickles de uva y salsa romesco. 

## **Principal**

- Solomillo grillado, crema sedosa de zanahorias, repollitos de Bruselas caramelizados, hongos de pino, castañas de cajú y reducción de Malbec. 
- Goulash con spaetzle artesanales y crema ácida.
- Risotto cremoso de calabazas ahumadas, queso manchego y notas de hierbas frescas. 

## **Postre**

- Cheesecake cremoso de chocolate blanco y frambuesas frescas. 
- Brownie de chocolate, helado de vainilla natural, ganache y garrapiñada de pistachos. 
- Volcán de chocolate semiamargo, salsa de frutos rojos al Malbec y helado de crema. 

\$58.000

## BEBIDAS

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <i>Agua con o sin gas</i>      | \$5.000  |
| <i>Gaseosa Línea Coca Cola</i> | \$6.000  |
| <i>Agua saborizada</i>         | \$6.000  |
| <i>Cerveza Corona Porrón</i>   | \$10.000 |
| <i>Café Cápsula</i>            | \$5.000  |
| <i>Té</i>                      | \$3.000  |

## POSTRES

|                                                                                                                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <i>Cheesecake de chocolate blanco y frambuesas</i>                                       | \$15.000 |
| <i>Brownie con helado de vainilla y crema de pistachos</i>                              | \$15.000 |
| <i>Volcán de chocolate semiamargo, salsa de frutos rojos al Malbec y helado de crema</i>  | \$15.000 |
| <i>Dos bochas de helado</i><br>Frutilla   Chocolate   Vainilla   Crema                                                                                                       | \$10.000 |

## MENÚ INFANTIL

*Nuggets de pollo con barbacoa o mini pizza napolitana* 

*Dos bochas de helado*

Frutilla | Chocolate | Vainilla | Crema

*Gaseosa línea Coca Cola / Agua saborizada*

\$28.000

# VINOS Y ESPUMANTES

*Selección especial hecha por la enóloga Gabriela Celeste*

## **Rosé Blend**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$25.000

Copa-\$8.000

## **Sauvignon Blanc 2023**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$25.000

Copa-\$8.000

## **Malbec Clásico 2021**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$25.000

Copa-\$8.000

## **Corte Clásico Malbec/Petit Verdot 2020**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$25.000

Copa-\$8.000

## **Malbec Collection**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$35.000

Copa-\$11.000

## **Cabernet Sauvignon Collection 2021**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$35.000

Copa-\$11.000

## **Petit Verdot Collection**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$40.000

Copa-\$13.000

## **Gran Corte Collection**

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$60.000

## **Espumante Torrontés Dulce**

Bodega A16

Botella-\$28.000

Copa-\$7.000 [sujeto a  
disponibilidad]

## **Espumante Brut Nature**

Bodega A16

Botella-\$32.000

Copa-\$8.000 [sujeto a  
disponibilidad]