



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.

GEMMA

Gemma representa la primavera en Zaffratelli

Es un recorrido de sabores inspirado en el renacer de la tierra. Una propuesta que celebra la estación a través de productos frescos, sabores definidos y combinaciones que encuentran equilibrio entre lo vegetal, lo lácteo, lo frutal y lo ahumado.

Paso I

Gírgolas grilladas, brie brûlée, pera fresca, rúcula y nueces garrapiñadas. 

Marida con: Sauvignon Blanc.

Paso II

Vacío en cocción lenta, puré de papa ahumado, chimichurri fresco, tomates secos, pickles de cebolla morada y cilantro. 

Marida con: Malbec Colección

[Opción vegetariana: ñoquis de limón rellenos de Finlandia, manteca de avellanas, tomates cherry confitados, alcauciles y Sbrinz [contamos con versión sin tacc].

Marida con: Malbec Clásico.

Paso III

Crocante de masa philo, ricota de queso de cabra y mermelada especiada de frutillas [contamos con versión sin tacc].

Marida con: Rosado Malbec.

Paso IV

Parfait de maracuyá y trufas de pistacho [contamos con versión sin tacc].

Marida con: Espumante de Torrontés.

\$104.000

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

- Burrata cremosa, tomates cherry, pesto de pistachos, albahaca fresca y polvo de aceitunas negras. 
- Mortadela grillada, nueces, gruyère fundido, criolla de tomates secos y cebolla morada, albahaca y pan de campo tostado [contamos con versión sin tacc].
- Gírgolas grilladas, brie brûlée, pera fresca, rúcula, nueces garrapiñadas y vinagreta de aceto. 

Principal

- Bondiola braseada, cous cous mediterráneo y chutney de duraznos.
- Ñoquis de limón rellenos de Finlandia, manteca de avellanas, tomates cherry confitados, alcauciles y sbrinz [contamos con versión sin tacc].
- Vacío en cocción lenta, puré de papa ahumado, chimichurri de tomates secos y cilantro, pickles de cebolla morada. 

Postre

- Volcán de chocolate semiamargo, frutos rojos al Malbec y helado de crema. 
- Brownie de chocolate, helado de vainilla, ganache y garrapiñada de pistachos. [contamos con versión sin tacc].
- Cheesecake de frutos rojos [contamos con versión sin tacc].
- Parfait de maracuyá y trufas de pistacho [contamos con versión sin tacc].

\$66.000

SABORES PARA COMPARTIR

\$89.000

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

\$89.000

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

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>	\$5.000

POSTRES

<i>Cheesecake de frutos rojos</i> [contamos con versión sin tacc].	\$16.500
<i>Brownie con helado de vainilla y crema de pistachos</i> [contamos con versión sin tacc].	\$16.500
<i>Volcán de chocolate semiamargo, salsa de frutos rojos al Malbec y helado de crema</i> 	\$16.500
<i>Parfait de maracuyá y trufas de pistacho</i> [contamos con versión sin tacc].	\$16.500
<i>Dos bochas de helado</i> Frutilla Chocolate Vainilla Crema	\$10.000

MENÚ INFANTIL

Nuggets con papas fritas o mini pizza napolitana 

Dos bochas de helado

Frutilla | Chocolate | Vainilla | Crema

Gaseosa línea Coca Cola / Agua con o sin gas

\$30.000

VINOS Y ESPUMANTES

Selección especial hecha por la enóloga Gabriela Celeste

Rosé Blend

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$30.000

Copa-\$10.000

Sauvignon Blanc 2023

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$30.000

Copa-\$10.000

Malbec Clásico 2021

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$30.000

Copa-\$10.000

Corte Clásico Malbec/Petit Verdot 2020

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$30.000

Copa-\$10.000

Malbec Collection

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$42.000

Copa-\$14.000

Cabernet Sauvignon Collection 2021

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$42.000

Copa-\$14.000

Petit Verdot Collection

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$48.000

Copa-\$16.000

Gran Corte Collection

Bodega Vignes des Andes

Botella-\$70.000

Espumante Torrontés Dulce

Bodega A16

Botella-\$34.000

Copa-\$8.000 [sujeito a
disponibilidad]

Espumante Brut Nature

Bodega A16

Botella-\$39.000

Copa-\$9.000 [sujeito a
disponibilidad]