



01. ENTREMES

*Paso de bienvenida de nuestro Chef
Welcoming starter by our Chef*

02. ENTRADAS / STARTERS

Una a elección


One of your choice

Dúo de empanadas Mendocinas, Jawa.



Duo of Mendoza empanadas, Jawa.

Provoleta grillada, tomate cherry, panceta y aceitunas griegas. 

Grilled provoleta, cherry tomato, pancetta and Greek olives.

Espárragos y jamón crudo, tomates quemados y huevo pochado. 

Asparagus and cured ham, burnt tomatoes and poached egg.


Alcachofas quemadas en espejo de gazpacho.  

Burnt artichokes in gazpacho mirror


03. PRINCIPALES / MAIN COURSES

Uno a elección


One of your choice

Ojo de bife con ensalada de rúcula, tomate cherry y queso Reggianito. 


Rib eye steak with arugula salad, cherry tomatoes and Reggianito cheese

Malfatti de espinaca y ricota en salsa fileto, con escamas de queso. 

Spinach and ricotta malfatti in filetto sauce, with cheese flakes.

Salmón rosado a la parrilla con ensalada de cous cous y guisantes a la chapa. 

Grilled pink salmon with couscous salad and grilled peas.


Ensalada fresca de verdes amargos, vinagreta de frutilla, higos, praliné de semillas, frutos secos. 

Fresh salad of bitter greens, strawberry vinaigrette, figs and seed praline with dried fruit and nuts.

04. POSTRES / DESSERTS

Uno a elección


One of your choice

Vigilante: quesos, dulces de la casa y frutas quemadas. 

Vigilante: cheeses, house sweets and burnt fruits.

Volcán de chocolate, granita de naranja y menta con salsa de oliva y melissa.

Molten chocolate cake, orange and mint granita with olive and lemon balm.

Ananá caramelizado, pionono de dulce de leche y crema helada cítrica. 

Caramelized pineapple, dulce de leche pionono and citric ice cream.

Cremé brulee, frutas frescas y crema chantilly

Cremé brulee, fresh fruits and whipped cream



MENÚ SIN MARIDAJE AR\$ 9.500.- / MENU WITHOUT WINE PAIRING AR\$ 9.500

Todos los menús incluyen servicio de agua, café o té. / All menus include water, coffee or tea service.

MENÚ MARIDADO CON SOMBRERO / MENU PAIRED WITH SOMBRERO WINE

Sauvignon Blanc
Malbec
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

AR\$ 14.000.-

GRAN SOMBRERO

Chardonnay
Malbec
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

AR\$ 17.000.-

HUENTALA

Chardonnay Barrel Fermented
Cofermented Blend, 60% Malbec & 40% Cabernet Franc
La Isabel Estate, Malbec
Block 03, Malbec

AR\$ 25.000.-



MENÚ REGULAR (OPCIÓN VEGGIE O PESCADO) CON MARIDAJE KOSHER DREIDEL / REGULAR MENU (VEGGIE OR FISH OPTION) WITH KOSHER DREIDEL WINE PAIRING

Malbec Dulce para Kidush Mevushal (Rojo/Red/Vermelho)
Malbec Mevushal (Verde / Green)
Malbec No Mevushal (Azul/Blue)
Gran Malbec No Mevushal (Negro/Black)

AR\$ 12.500.-

VIANDA KOSHER SUPERVISADA / SUPERVISED KOSHER MEAL AR\$ 8.000.-

No está siempre disponible, se debe solicitar al momento de la reserva / *Not always available, must be requested at time of reservation*

VIANDA KOSHER SUPERVISADA CON MARIDAJE DREIDEL / SUPERVISED KOSHER MEAL WITH DREIDEL PAIRING AR\$ 8.000.-

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU AR\$ 4.000.-

Disponible para menores de 3 años a 12 años inclusive / *Available for children from 3 years old to 12 years old inclusive*

- Empanada de carne / *Meat Empanada*
- Bife de lomo con papas o Malfatti con crema / *Tenderloin steak with potatoes or Malfatti with cream*
- Postre del día / *Dessert of the day*



MENÚ VINOS – BOTELLAS 750ML / WINE MENU - 750ML BOTTLES

- AR\$ 3.600 **Línea Sombrero**
Sauvignon Blanc
Cabernet Franc
Malbec
Cabernet Sauvignon
- AR\$ 4.600 **Espumante Sombrero Extra Brut Rosé / Sparkling Wine Sombrero**
- AR\$ 6.300 **Línea Gran Sombrero**
Chardonnay
Cabernet Franc
Malbec
Cabernet Sauvignon
- Línea Dreidel**
- AR\$ 3.000 Dreidel Mevushal Malbec Dulce para Kidush
- AR\$ 4.200 Dreidel Mevushal Malbec
- AR\$ 5.200 Dreidel No Mevushal Malbec
- AR\$ 6.900 Dreidel No Mevushal Gran Malbec
- AR\$ 15.700 **Huentala La Isabel Estate Malbec**
- AR\$ 13.300 **Huentala Cofermented Blend**
- AR\$ 13.300 **Huentala Chardonnay**
- AR\$ 20.000 **Huentala Block 03 Malbec**

MENÚ VINOS – POR COPA / WINE MENU - BY THE GLASS

- AR\$ 1000 Sombrero
- AR\$ 1.500 Gran Sombrero
- AR\$ 2.700 Huentala Cofermented Blend / Huentala Chardonnay
- AR\$ 4.800 Huentala La Isabel Malbec
- AR\$ 5.500 Huentala Block 03 Malbec
- AR\$ 1100 Espumante Sombrero Extra Brut Rosé (Pinot Noir)



BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

AR\$ 800 Jugo de naranjas / **Orange juice**

AR\$ 800 Limonada / **Lemonade**

AR\$ 800 Cafecito / **Small Coffee**

AR\$ 900 Café jarrito / **Medium Coffee**

OPCIONES DEGUSTACIONES / TASTING OPTIONS

Degustaciones con recorrido por la finca: / Tastings with a tour of the wine estate:

Miércoles, Jueves y Viernes, 10:30hs y 11:30hs / **Wednesday, Thursday and Friday**

Incluye visita a la Bodega a las 12hs / **Includes a visit to the winery at 12:00 pm**

AR\$ 5.800 **Degustación Sombrero / Sombrero Tasting**

3 vinos, plato de quesos y agua / **3 wines, cheese plate and water**

AR\$ 8.500 **Degustación Gran Sombrero / Gran Sombrero Tasting**

3 vinos, plato de quesos y agua / **3 wines, cheese plate and water**

AR\$ 10.700 **Degustación Suelos / Suelos Tasting**

Sombrero Malbec – Gran Sombrero Malbec – Huentala La Isabel Estate Malbec

Plato de quesos y agua / **Cheese plate and water**

AR\$ 7.400 **Degustación Dreidel / Dreidel Tasting**

4 vinos y agua / **4 wines and water**



MENÚ COCTELERÍA / COCKTAIL MENU

AR\$ 1200	Aperol con Espumante Sombrero / <i>Aperol with Sombrero Sparkling Wine</i>
AR\$ 1200	Gin de la casa / <i>Gin of the house</i>
AR\$ 1200	Sombrero Julep
AR\$ 1400	Negroni
AR\$ 1200	Gin Tonic
AR\$ 1000	Vermouth

Este menú estará disponible entre 1 de Marzo de 2023 y 31 de Marzo de 2023

This menu will be available between March 1, 2023 and March 31, 2023.

COMPARTÍ TU EXPERIENCIA HUENTALA
SHARE YOUR HUENTALA EXPERIENCE

@HUENTALAWINES

#HWLOVERS #EXPERIENCIAHUENTALA #HUENTALAEXPERIENCE