

BEBIDAS - DRINKS

VINO · WINE

	COPA	BOTELLA
Rosado 2021	\$120.00	\$400.00
Sauvignon Blanc 2022	\$130.00	\$500.00
Malbec Carbónico	\$130.00	\$500.00
Cabernet Sauvignon 2020	\$130.00	\$500.00
Malbec 2019	\$150.00	\$550.00
Grenache 2017		\$600.00
Syrah 2019		\$600.00
Cabernet Fanc 2019		\$700.00
Espumoso		\$700.00

CERVEZA ARTESANAL · CRAFT BEER

PALE ALE (5% Vol. Alc) Cerveza clara con cardaomo	\$65.00
IPA (7% Vol. Alc) Cerveza mestiza con cacao	\$65.00
STOUT (8% Vol. Alc) Cerveza oscura con cacao	\$65.00

SIN ALCOHOL · SOFT DRINKS

Té	\$30.00
Café	\$50.00
Espresso	\$50.00
Capuchino	\$60.00
Agua embotellada mineral	\$75.00
Agua embotellada natural	\$75.00
Refresco	\$40.00

ENTRADAS - APPETIZER

VÍÑEDO
LOS ARCÁNGELES

TABLA DE QUESO Y CHARCUTERIA	\$280.00
<i>Cheese and charcuterie board</i>	
PAPAS TRUFADAS	\$ 80.00
<i>Papas fritas con parmesano, perejil y aceite de trufa</i> <i>Truffled french fries with parmesan cheese & parsley</i>	
INFLADITAS DE BARBACOA	\$180.00
<i>Cremoso de aguacate, col morada con cebolla y habanero</i> <i>Small thick corn and grape flour tortilla filled with creamy avocado and lamb meat</i>	
INFLADITAS VEGETARIANAS	\$160.00
<i>Ceviche de champiñones acompañado de cremoso de aguacate, col morada</i> <i>cebolla morada y habanero</i> <i>Small thick corn and grape flour tortilla filled with mushroom ceviche accompanied</i> <i>with avocado cream, red cabbage, red onion and habanero</i>	
TACOS DE ARRACHERA	\$240.00
<i>Tacos de arrachera a la plancha servidos con aros de cebolla en tempura y chiles toreados</i> <i>Grilled arrachera tacos served with onion rings, and chiles toreados</i>	
COLIFLOR ROSTIZADA	\$180.00
<i>Bañada en salsa pomodoro y parmesano</i> <i>Fried cauliflower with pomodoro and parmesan sauce</i>	
FONDUE (2 PAX)	\$290.00
<i>Mezcla de tres quesos con Canto de Sirenas Sauvignon Blanc</i> <i>Three chesses with Canto de Sirenas Sauvignon Blanc</i>	

ENSALADAS SALAD

ENSALADA DE CILANTRO	\$170.00
<i>Mix de lechugas con aceitunas, crutones especiados con aderezo de cilantro y queso parmesano</i> <i>Lettuce mix with olives, croutons with spices and corn with cilantro dressing and parmesan cheese</i>	
ENSALADA DE BETABEL	\$170.00
<i>Betabel encurtido y asado servido sobre mix de lechugas, queso de cabra y frutos secos, aderezada con una vinagreta de miel mostaza</i> <i>Pickled beet root roasted, served on lettuce mix with honey and mustard dressing</i>	
ENSALADA VERDE	\$170.00
<i>Mix de lechugas y jitomate, cebolla, aderezada con pesto de albahaca o aceite de oliva</i> <i>Lettuce mix, tomato and onion, seasoned with basil pesto or olive oil</i>	



PLATO FUERTE MAIN COURSE

HAMBURGUESA DE CORDERO \$280.00

Carne de cordero, con tres quesos (parmesano, mozzarella y mayonesa de queso de cabra)
champiñones y cebolla caramelizada
*Lamb meat, with three cheeses (parmesan, mozzarella and goat chhse mayonnaise)
mushrooms and caramelized onion sides: truffled fries or grilled vegetables*

RIB EYE 250g \$350.00

Servido con papas trufadas o vegetales al grill
Sides : truffled fries or grilled vegetables

RAVIOLES \$240.00

Rellenos de huitlacoche y queso de cabra bañados en salsa pomodoro o en pesto de albahaca
Filled with huitlacoche and goat cheese served with pomodoro tomatoe sauce

FETTUCCINE \$225.00

Pasta fresca artesanal con camarones o champiñones
Fresh homemade pasta with shrimp or mushrooms

PIZZAS

PIZZA ELABORADA CON HARINA DE UVA, FERMENTADA CON LEVADURA DE MALBEC
GRAPE FLOUR PIZZA FERMENTED WITH MALBEC YEAST

MARGARITA \$220.00

Pomodoro y queso mozzarella y hierbas finas
Pomodoro tomatoe sauce, mozzarella cheese and herbs

MIXTA \$245.00

Pimiento morrón, champiñones, cebolla morada, chorizo argentino, carnes frías
Bell pepper, mushrooms, red onion, beef sausage and charcuterie

VEGETARIANA \$220.00

Jitomate confitado, aceituna negra, champiñones y pimiento morrón
Tomatoe, black olives, mushrooms and bell pepper

4 QUESOS \$245.00

Mozzarella, parmesano, provolone ahumado y queso de cabra.
Mozzarella, parmesan, provolone and goat cheese

ANCHOA \$265.00

Jitomate cherry confitado, echalote y parmesano
Anchovies, candied, cherry tomatoes, shallot and parmesan cheese

PERA EN REDUCCION DE VINO TINTO \$265.00

Pera en reducción de vino tinto, jamón serrano, aceituna negra , camarón y queso de cabra
Pear in red wine sauce, serrano ham, black olives, shrimp and goat cheese

VÍÑEDO
LOS ARCÁNGELES



CALZONE

NAPOLITANO \$170.00

Pimiento morrón asado, jamón serrano y albahaca
Roasted red pepper, serrano ham and basil

PERA y JAMON SERRANO \$190.00

Mozzarella, parmesano y queso de cabra - Pera, jamón serrano, aceituna negra
Mozzarella, parmesan and goat cheese - Pear, serrano ham, black olives

CORDERO \$190.00

Carne de cordero marinada en miel, limón y tomillo, cebolla caramelizada y papas
bañadas en crema agria especiada
Lamb on honey sauce, onion, baked potatoes and sour cream

VEGETARIANO \$170.00

Jitomate Cherry confitado, aceituna negra, mix de pimientos y cebolla morada
Candied cherry tomato, black olives, bell pepper and red onion

POSTRES DESSERTS

BROWNIE ENVINADO CON HELADO

\$120.00

Wined brownie with lavender cream

CREME BROULE

\$120.00

Servido con crocante de azúcar envinada horneada con nuez tostada
Served with crunchy sugar baked and toasted walnuts

CHEESECAKE

\$120.00

Servido sobre una tierra de canela y café decorado con mermelada de malbec
decorada con cristales de azúcar.
Served on a ground of cinnamon grape jam and crystals sugar on top

