

Flights

- de VINOTECA -

Menú por maridaje



Entradas



Sopas



Ensaladas



Sándwiches



Fuertes

ENTRADAS

TORRONTES



Palmito crocante

Corazones de palmito rebozados en panko, aliñado con aceite de oliva extra virgen, un toque de parmesano y aioli de trufas negras.

Q80.00

Q40.00 Q25.00

SAUVIGNON BLANC



Alcachofa grill

Alcachofas cocidas al vapor enteras y luego selladas a la parrilla, acompañadas de una fresca salsa de cilantro.

Q70.00

Q40.00 Q25.00

ROSÉ



Crunchy tuna

Atún tempurizado spicy con salsa agrídulce tokio.

Q125.00

Q40.00 Q25.00

ALBARIÑO

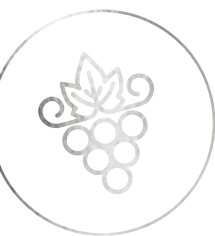


Tiradito Flights

Frescas lascas de róbalo ligeramente curtido en leche de tigre, servido con salsas de rocoto, aceitunas negras peruanas y ají amarillo, acompañado con las clásicas canchas salteadas, aguacate y cebolla morada.

Q125.00

Q40.00 Q25.00



CARMENERE



Gambas con salsa cobanera

Camarones salteados y gratinados en salsa blanca con un toque de chile cobanero.

Q99.00

Q40.00 Q25.00

CABERNET SAUVIGNON



Puntas de lomito

Trozos de lomito, con nuestras salsas de la casa, pimienta verde o cobanera.

Q115.00

Q40.00 Q25.00

MENCIA

Berenjenas crunch

Finas lascas de berenjena crunch y queso asiago, acompañados de dátiles, nueces caramelizadas y un toque de miel de agave.

Q79.00

 Q40.00  Q25.00

Tostadas de atún y aguacate

Sashimi de atún, emulsión de aguacate y aioli de siracha sobre tostadas de won ton.

Q110.00

 Q40.00  Q25.00

SYRAH

Portobello sublime

Hongos portobello marinados en aceite de oliva extra virgen, rostizados lentamente y rebozados en una salsa de mezcla de queso azul y parmesano. Terminado con brotes y un stricker de reducción de vinagre balsámico.

Q110.00

 Q40.00  Q25.00




PARA COMPARTIR

Quesos europeos

Selección de quesos del viejo mundo.

Q110.00

 Q40.00

 Q25.00

Carpaccio lomito

Rodajas de lomito con alcaparras, cebolla morada, arúgula y parmesano. Bañadas en aceite de oliva extra virgen, vinagre de champagne y limón.


Q89.00


 Q40.00  Q25.00

Antipasto

Prosciutto y queso parmesano grana padano, acompañados de conservas en estación.

Q145.00

 Q40.00


 Q25.00

Piqueo

Jamón serrano y queso manchego, acompañados de conservas en estación.

Q175.00

 Q40.00

 Q25.00

Piatto campestre

Burrata fresca sobre prosciutto di parma con arúgula y melocotón grillado aliñado con aceite de trufas.

Q225.00

 Q40.00  Q25.00

SOPAS

BARBERA



Sopa de remolacha

Sopa fría de remolacha con canapés de queso de cabra, queso parmesano y un toque de vinagre balsámico.

Q49.00

Q40.00 Q25.00

MERLOT



Sopa pomodoro

Ligera crema de tomate y albahaca terminada con semillas de girasol tostadas.

Q49.00

Q40.00 Q25.00

ENSALADAS

PINOT GRIGIO



Ensalada Vinoteca

Mezcla de lechugas, tomate, aguacate y alfalfa, con nuestro aderezo spicy ginger, bañado con semillas de girasol tostadas.

Q70.00

Q40.00 Q25.00

VERDEJO



Ensalada de kale con camarones

Mezcla de lechugas y kale con tomate, cebolla morada, aceituna kalamata y queso feta fresco con nuestra vinagreta de hierbas. Terminado todo con camarones al vapor.

Q75.00

Q40.00 Q25.00

PINOT GRIGIO



Ensalada Vinoteca

Mezcla de lechugas, tomate, aguacate y alfalfa, con nuestro aderezo spicy ginger, bañado con semillas de girasol tostadas.

Q70.00

Q40.00 Q25.00

BEAUJOLAIS



Ensalada de frambuesa

Arúgula tierna, pecanas caramelizadas, almendras tostadas, pistachos, frambuesas frescas y medallones de queso de cabra con nuestra vinagreta de frambuesa y stricker de reducción de vinagre balsámico.

Q75.00

Q40.00 Q25.00

TEMPRANILLO



Ensalada de pollo Thai

Mezcla de lechugas, tomate cherry, mandarina en gajos, almendras tostadas, aguacate, semillas de ajonjolí terminado con nuestra vinagreta oriental y lascas de pechuga de pollo al estilo Blackened Chicken.

Q70.00

Q40.00 Q25.00



SÁNDWICHES

PINOT GRIS



Tacos de camarón

Camarones rebozados en tempura, sobre una cama de slaw asiático con aioli de chipotle y salsa ponzu en tortillas de harina.

Q85.00



Q40.00



Q25.00

ALBARIÑO



Tacos de mahi mahi

Auténtico mahi mahi del pacífico, empanizado en panko sobre una cama de slaw asiático con aioli de chipotle y salsa ponzu en tortillas de harina.

Q85.00



Q40.00



Q25.00

CHARDONNAY



Sonoma

Pechuga de pollo a la parrilla en lascas con aguacate, tomate y aioli de hierbas sobre una cama de lechugas mixtas en pan focaccia artesanal.

Q75.00



Q40.00



Q25.00

MALBEC



Steak

Corte de vacío sellado a la plancha sobre una cama de lechugas mixtas y por encima tomates empanizados en panko, todo sazonado con auténtico chimichurri en un pan baguette artesanal.

Q75.00



Q40.00



Q25.00

PLATOS FUERTES

VERMENTINO



Tallarín en tinta de calamar

Tallarines de tinta de calamar, acompañados de frutos del mar salteados.

Q148.00



Q40.00



Q25.00

SAUVIGNON BLANC



Camarones textura

Camarones tempurizados sobre puré de camote, con aioli de siracha levemente picante.

Q165.00



Q40.00



Q25.00

BORDEAUX BLANCO



Pollo maui

Pechuga de pollo en salsa teriyaki a la parrilla, piña y aguacate en un fresco y ligero montaje.

Q95.00



Q40.00



Q25.00

GODELLO



Nido de tallarín vegetariano

Pasta de espinaca artesanal del día, en pesto de tomate deshidratado y queso parmesano.

Q115.00



Q40.00



Q25.00

CHARDONNAY



Pollo rostizado con romero

Pollo criollo rostizado lentamente, sobre puré de papa, espinaca salteada y concase de tomate; bañado en los jugos de su propia cocción con mantequilla y vino blanco.

Q130.00

Q40.00 Q25.00

BEAUJOLAIS



Camarones textura

Camarones tempurizados sobre puré de camote, con aioli de siracha levemente picante.

Q165.00

Q40.00 Q25.00

PINOT NOIR



Pollo rostizado con romero

Pollo criollo rostizado lentamente, sobre puré de papa, espinaca salteada y concase de tomate; bañado en los jugos de su propia cocción con mantequilla y vino blanco.

Q130.00

Q40.00 Q25.00

GARNACHA



Pollo maui

Pechuga de pollo en salsa teriyaki a la parrilla, piña y lascas de aguacate en un fresco y ligero montaje.

Q95.00

Q40.00 Q25.00



Pork belly

Pork belly lentamente rostizado sobre puré de ayote con mantequilla acompañado de emulsión de aguacate y salsa hoisin.

Q125.00

Q40.00 Q25.00



Maki deconstruido de salmón

Salmón fresco con salsa blanca, un toque de wasabi y fritura rebozada de nori, acompañado de arroz jazmín.

Q185.00



Róbalo al ibérico

Filete de róbalo fresco, con salsa de chorizo y vino blanco acompañado de risotto en tinta de calamar.

Q175.00

Q40.00 Q25.00

BARBERA

Tallarín en tinta de calamar

Tallarines con tinta de calamar, acompañados de frutos del mar salteados.

Q148.00

 Q40.00  Q25.00

TEMPRANILLO

Róbalo al ibérico

Filete de róbalo fresco con salsa de chorizo y vino blanco acompañado de risotto en tinta de calamar.

Q175.00

 Q40.00  Q25.00

CABERNET FRANC

Culotte fusión

Corte grueso de puyaso, acompañado de pico de gallo y salsa ají amarillo.

Q175.00

 Q40.00  Q25.00

MALBEC

Cullote fusión

Corte grueso de puyaso, acompañado de pico de gallo y salsa ají amarillo

Q175.00

 Q40.00  Q25.00

Maki deconstruido de salmón

Salmón fresco con salsa blanca, un toque de wasabi y fritura rebozada de nori, acompañado de arroz jazmín.

Q185.00

 Q40.00  Q25.00

CHIANTI

Nido de tallarín vegetariano

Pasta de espinaca artesanal del día, en pesto de tomate deshidratado y queso parmesano.

Q115.00

 Q40.00  Q25.00

BAROLO

Lomito café de Paris

Medallón de lomito con mantequilla de hierbas, salsa demi glace de vino tinto, acompañado de papas escalopadas.

Q175.00

 Q40.00  Q25.00

BLEND SEMI SECO

Pork belly

Pork belly lentamente rostizado sobre puré de ayote con mantequilla acompañado de emulsión de aguacate y salsa hoisin.

Q125.00

 Q40.00  Q25.00

