



**Menú de fin de Semana**

- Tostada de Atún a las brasas en Salsa Negra
- Ceviche
- Maridaje con Reflexión
- Pintxo al Fuego
- Maridaje con Resistencia
- Tradicional Paella del Abuelo
- Postre

Valor de la Experiencia \$750

**· Platos Extras ·**

· Tabla de Quesos de la Región \$ 350

Choriqueso al Pan \$190

Rib Eye Prime y verduras al grill \$ 400  
(Tiempo de preparación 30 minutos)

Porciones  
Paella \$300  
Tostada Atún \$220  
Ceviche \$220



Vino	Valor	Vinificación	Varietales
Resiliencia	\$ 350	12 meses Roble Francés	Tempranillo
Reflexión	\$ 320	Espumoso	Macabeu y Ugni Blanc
Recompensa	\$ 330	Rosado	Merlot
Resistencia	\$ 260	Tinto Joven	Malbec
Gran Reserva	\$ 450	16 meses Barrica roble francés 16 meses botella	Merlot



Recuerda que tenemos envíos de tu Vino Favorito a todo el País. Suscríbete al Club Viñedo Boutique y gana promociones, cursos, beneficios y mucha felicidad.

**Bebidas**

Agua \$ 35 - Mineral \$ 60  
Café Veracruzano  
Prensa Francesa Café  
Chica \$ 120  
Grande \$180

