GARZÓN
crea tu destino

Balasto wine BAR

Decanter
TOP 10 restaurants

DEL HORNO DE BARRO

Empanadas al horno de barro (2 unidades, de lomo y de quesos)	*$350*
Pizza con muzzarella y albahaca	*$350*
Pizza bianca con burrata y jamón crudo	*$450*
Cazuela del día	*$500*
Hamburguesa Garzón con papas fritas	*$700*
Torre de papa y churrasco con chimichurri (para compartir entre 2)	*$1400*

TAPAS

Tabla de quesos y fiambres artesanales (para compartir entre 2)	*$700*
Degustación de Aceites de Colinas Garzón y panera	*$350*
Croquetas (4 unidades, de rabo ó de arroz)	*$350*
Hummus de garbanzos con pan de campo	*$350*
Papas fritas con perejil y panceta	*$350*
Pescadito frito	*$350*

MENÚ GARZÓN

Entrada, principal y postre *$2700*
Incluye una copa de Vino Garzón

Vegetales asados al horno de barro, con huevo estrellado y queso jersey

Ojo de bife o Pesca a la plancha con papa y chimichurri
(consultar opción vegetariana)

Torta de chocolate y café con crema mascarpone

Bienvenido/a

al Balasto Wine Bar

Un espacio único pensado y adaptado para disfrutar de grandes momentos, con una propuesta gastronómica innovadora creada por nuestro chef residente Ricki Motta junto a nuestro Director Culinario reconocido mundialmente Francis Mallmann.

Una experiencia creada para degustarla y disfrutarla sin prisa, donde encontrarás platos tradicionales con productos frescos de estación, hechos para armonizarse con nuestros vinos seleccionados.

Y si querés extender la visita y conocer más de nuestro terruño, te invitamos a vivir alguna de nuestras Experiencias Garzón.

¡Salud!

DULCES

Fruta en almíbar con mascarpone	*$250*
Torta de Chocolate con helado de vainilla	*$300*
Tarta del día	*$250*

MENÚ NIÑOS

Pastas con salsa a elección
Milanesas con papas fritas *$450*
Incluye refresco

TÉ GARZÓN

Para dos personas *$1350*

Croissants (2 unidades)
Scones de queso (2 unidades)
Porción de Torta o Tarta del día
Porción de budín o Alfajorcitos
Sandwich caliente de jamón y queso
Pan de masa madre tostado con mermeladas caseras y manteca

VINOS

Albariño Reserva 2020	*$780*
Pinot noir Rose Reserva 2020	*$780*
Seis Manos 2018	*$810*
Tannat Reserva 2018	*$900*
Petit Verdot Single Vineyard 2017	*$1500*
Vinos por Copa	*$210*
Selección del Sommelier (3 copas)	*$680*

GARZÓN

crea tu destino

RESERVA TUS EXPERIENCIAS EN BODEGA GARZÓN

(+ 598) 4 22 4 4040 | RESERVAS@EXPERIENCIASGARZON.COM

TOUR GARZÓN

11:30 - 13:00 - 15:00 | 45 min | $900

Visita guiada por Bodega con degustación de 3 vinos.

SENDERISMO

2 hs | $1200

Auto guiado entre viñedos con material de reconocimiento de flora y fauna.

PICNIC ENTRE VIÑEDOS

1 h 30 min | $3000

Picnic para dos personas en bicicleta o a pie.

CLASES DE COCINA

$4500

Actividad exclusiva en nuestro patio de fuegos más visita por Bodega incluye bebidas y vinos

BLENDING HACE TU VINO

$2700

Actividad para grupos desde 4 personas en exclusiva con el sommelier, degustando diferentes varietales y experimentando hacer tu propio vino.

CONSULTAR POR TALLERES DE COCINA Y VINOS DICTADOS EN BODEGA

#2 WORLD'S BEST VINEYARDS to visit!