

VISTALBA®

WINE BAR

DESAYUNO

(Horario de 9.30 hs a 11.30 hs)

CAFETERÍA Y BEBIDAS:

Café Nespresso \$ 3.000

Té Naser \$ 1.500

Limonada \$ 3.500

Jugo de naranjas \$4.000

Kombucha 500ml \$ 7.500

Infusiones:

Café de especialidad Nespresso:

- Indonesia – Perfil amaderado y cereales malteados. Alta intensidad.
- Descafeinado – Denso y poderoso. Intensidad media.
- Guatemala - Perfil sedosos e intenso. Intensidad media.

Té Naser (blend té verde/ blend té rojo/ blend té negro).

Kombucha de Yerba Mate: Bebida carbonatada por fermentación natural a base de Yerba Mate.

TOSTADAS (Pan de campo o integral con semillas)

Manteca con dulce casero \$5.000

AOVE con tomate, albahaca fresca y queso cuartirolo \$8.000

Palta con crema ácida, salmón ahumado y huevo poché \$15.000

AOVE con tomate fresco y jamón español reserva 18 meses. \$12.500

BOLLERÍA

Croissant artesano \$8.000

Croissant artesano con manteca y dulce casero \$9.500

Roll de canela \$8.000

Roll de chocolate \$8.000

SALADO

Croissant caprese (tomate, boconccinos, albahaca y AOVE) \$10.500

Tostado de brioche con jamón y queso \$16.000

MENÚ A LA CARTA

PLATITOS PARA COMPARTIR

Plato de Quesos: queso camembert con pimienta, queso huella, queso gruyere, gouda de cabra, higos, peras deshidratadas, almendras, manzana y frutillas frescas. **\$14.000**

Plato de Jamón español reserva 18 meses y boconccinos con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$18.000**

Plato de Conservas Ahumadas: Ciervo, Trucha, Salmón, almendras, nueces, aceitunas negras, alcaparras y dip con paté de salmón. **\$21.500**

ENSALADAS

Ensalada de Hinojo, verduras laminadas, naranja y queso azul con nueces. **\$15.000**

Ensalada Mix de tomates, verdes y huevo poché con croutons. **\$15.000**

SANDWICHES

Ciabatta Jamón español reserva 18 meses, jugo dulce de tomate y rúcula con nuestro aceite de oliva VISTALBA CORTE V. **\$18.000**

Ciabatta Roastbeef con mostaza, pepinillos y rúcula. **\$19.000**

Focaccia de Queso con tomates confitados y verduras laminadas. **\$17.000**

Tostado de Brioche con jamón y queso. **\$16.000**

QUICHE

Quiche Lorraine: Tarta salada con base de masa quebrada y relleno de ricota, panceta crujiente, cebollas caramelizadas y huevo. **\$18.000**

Quiche de Verduras: Tarta salada con base de masa quebrada, relleno de ricota, crema, huevos, champiñones y verduras de estación. **\$18.000**

POSTRES

Key Cítrico crocante de vainilla, cremoso de cítricos, merengue tostado y frutos secos. **\$13.000**

Noir & Pistache sablee de pistacho, mousse de chocolate, insert de frutos rojos. **\$13.000**

Affogato: Café Nespresso, helado de cardamomo y biscotti. **\$11.000**

Regional quesos y dulces, frutos secos, higos en almíbar. **\$11.000**



Consultar opciones sin TACC

VISTALBA®

WINE BAR

VINO POR COPA

Copa Vino Reserva \$8.000

Copa Vino Gran Reserva Colección Autóctono \$15.000

COLECCIÓN VISTALBA

COLECCIÓN GRAN TOMERO

COLECCIÓN PROGENIE

COLECCIÓN AUTÓCTONO

EXTRAS

Mix Frutos Secos **\$8.000**

Tomates al Romero **\$8.000**

Mix de Aceitunas **\$7.000**

Panera **\$4.000**

INFUSIONES

Café Nespresso **\$3.000**

Té **\$1.500**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada **\$3.500**

Jugo de Naranja **\$4.000**

Agua c/gas **\$3.500**

Kombucha 500ml: bebida carbonatada por fermentación natural a base de Yerba Mate. **\$ 7.500**

Servicio de Agua **\$2.500**