

Menú

ENTRADAS | STARTERS

EMPANADA MENDOCINA

Salsa llajua y ensalada verde

MENDOZA-STYLE EMPANADA FROM
OUR CLAY OVEN

Llajua sauce and mixed green salad

PROVOLETA AL HORNO DE BARRO

Tomatines, perejil y cebolla morada

PROVOLETA FROM OUR CLAY OVEN

Cherry tomatoes, parsley and red onion

POLENTA A LA PLANCHA, JAMÓN IBÉRICO

Salsa de tomates y queso cheddar

SEARED POLENTA WITH JAMÓN IBÉRICO

Tomato sauce and cheddar cheese

BURRATA, DURAZNOS, JAMÓN IBÉRICO

Albahaca, nueces fritas, pan chapa

BURRATA, PEACHES, JAMÓN IBÉRICO

Basil, crispy walnuts, flat-iron bread

PULPO ESPAÑOL, PALTA, CILANTRO

Pimentón, papas rotas y oliva

SPANISH OCTOPUS, AVOCADO,
CILANTRO

Paprika, black olives, and olive oil

GRAVLAX DE TRUCHA, RÚCULA SALVAJE

Hinojo, palta, papas pai

TROUT GRAVLAX, WILD ARUGULA

Fennel, avocado, shoestring potatoes

REMOLACHA A LA PLANCHA, QUESO DE CABRA

Naranja, rúcula, garrapiñada de girasol

GRIDDLED BEETS, GOAT CHEESE

Orange, arugula, sunflower seed praline

TOMATES DE LA HUERTA, PISTACHOS

Orégano

TOMATOES FROM THE GARDEN,
PISTACHIOS

Oregano

CHIPIRONES A LA PLANCHA, SALSA DE PIMIENTO, TABASCO

Palta, tomate, choclo, cilantro

GRIDDLED BABY SQUID, RED PEPPER
SAUCE, TABASCO

Avocado, tomato, corn, cilantro

HUMITA, LANGOSTINOS

Aceite de albahaca

HUMITA, PRAWNS

Basil oil

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA DE ZUCCHINIS, ALMENDRAS

Menta, queso cheddar, piel de limón

ZUCCHINI SALAD, ALMONDS

Mint, cheddar cheese, lemon zest

THE VINES WEDGE SALAD

Hojas verdes, aderezo Caesar, rabanitos,
tomatines, palta, nueces y panceta crocante

THE VINES WEDGE SALAD

Mixed greens, Caesar dressing, radishes,
cherry tomatoes, avocado, walnuts, and crispy
pancetta

PALTA, TOMATINES, CEBOLLA MORADA, PEPINO

AVOCADO, CHERRY TOMATOES, RED
ONION, CUCUMBER

HOJAS VERDES Hierbas frescas

MIXED GREENS

Fresh herbs

Menú

PRINCIPALES | MAIN COURSES

CARNES A LA PARRILLA GRILLED MEAT

🌾 **OJO DE BIFE**
RIBEYE STEAK

🌾 **TIRA DE ASADO**
ARGENTINE-STYLE SHORT RIBS

🌾 **ENTRAÑA**
SKIRT STEAK

🌾 **MARUCHA**
FLAT IRON STEAK

🌾 **BIFE DE CHORIZO**
STRIP STEAK

🌾 **FILET DE LOMO**
FILET MIGNON

🌾 **CORDERO 7 ½ H Y PURÉ DE PAPA**
Kale frito y salsa de cebolla morada

7½-HOUR ROASTED LAMB WITH MASHED POTATOES
Crispy kale and red onion sauce

MILANESA DE LOMO, PAPAS FRITAS
Mostaza y huevo frito

BEEF TENDERLOIN MILANESE WITH FRENCH FRIES
Mustard and fried egg

HAMBURGUESA DE OJO DE BIFE
Panceta, pepinillos y queso

RIBEYE BURGER
Smoked pancetta, pickles, and cheese

POLLO MARINADO A LA PLANCHA
Palta, ajíes y lima

GRILLED MARINATED CHICKEN
Avocado, chili, and lime

🌾🌿 **ARROZ BASMATI CROCANTE, GIRGOLAS**
Palta, crema de hinojo y hierbas frescas

CRISPY BASMATI RICE AND OYSTER MUSHROOMS
Avocado, fennel cream, and fresh herbs

🌾 **RISOTTO, CHIPIRONES, LANGOSTINOS, PROVENZAL**
Queso parmesano

BABY SQUID, PRAWNS, PROVENÇAL
Parmesan cheese

MALTAGLIATI Y LANGOSTINOS
Reducción de crema, migas y ciboulette

MALTAGLIATI WITH PRAWNS
Cream reduction, toasted breadcrumbs, and chives

🌾 **MERLUZA NEGRA**
Papas rotas, tomates secos y verdeo

BLACK SEA BASS
Crushed potatoes, sun-dried tomatoes, and scallions

PAPAS Y GUARNICIONES POTATOES AND VEGETABLES

🌾🌾 **PAPA DOMINÓ**
DOMINO POTATO

🌾🌾 **PAPA APLASTADA**
CRUSHED POTATO

🌾🌾 **PAPA PATAGONIA**
PATAGONIA POTATO

🌾🌾 **PAPA ARZAK**
ARZAK POTATO

🌾🌾 **PAPAS FRITAS**
FRENCH FRIES

🌾🌾 **PURÉ DE PAPA**
MASHED POTATOES

🌾🌿 **7 VERDURAS ASADAS**
7 GRILLED VEGETABLES

Todos los platos pueden ser adaptados a pedido según requerimientos dietarios específicos.
All dishes can be adapted upon request to meet specific dietary requirements.

Por favor, tenga en cuenta que se incluye automáticamente una propina del 10% en su cuenta.
Please note that a 10% gratuity is included in your bill.



GLUTEN
FREE



VEGETARIAN



VEGAN

Menú

POSTRES | DESSERTS

 **Panqueque de dulce de leche, naranja quemada y romero**
Dulce de leche crêpe, charred orange, and rosemary

 **Flan de dulce de leche y crema montada**
Dulce de leche flan with lightly whipped cream

 **Banana a la brasa, crema doble, dulce de leche y praliné**
Ember-seared banana, double cream, dulce de leche, and praline

 **Némesis de chocolate, frutillas maceradas en azúcar negra y tomillo**
Flourless chocolate cake, strawberries macerated in brown sugar, and thyme

 **Torre mendocina, dulce de leche, mousse de chocolate, mascarpone y frutos rojos**
Mendocina tower, dulce de leche, chocolate mousse, mascarpone, and mixed berries

 **Helados caseros**
Housemade ice cream

 **Crostata de limón, frutillas, crema doble**
Lemon crostata, strawberries, and whipped cream

Tarta invertida de peras, garrapiñada de girasol, helado de crema
Upside-down pear tart, caramelized sunflower seeds, and vanilla ice cream