



CARTA DE VINOS & QUESOS

Wine & Cheese List

DEGUSTACIÓN DE VINOS & QUESOS

(el número indicado al costado del precio comprende
la cantidad de vinos y quesos incluidos en cada degustación)

WINE AND CHEESE TASTING

*(the number in parenthesis next to the prices indicates
how many wines and cheeses each tasting includes)*

El horario de las degustaciones es de 18 a 20 hs.

Guided tastings time is from 6PM to 8PM.

SELECCIÓN DE QUESOS | CHEESE SELECTION

Selección de 1 queso

1 cheese platter

Selección de 3 quesos

3 cheese platter

Selección de 5 quesos

5 cheese platter

CADA PLATO ES ACOMPAÑADO POR
MERMELADAS ARTESANALES Y PAN

EACH DISH COMES ACCOMPANIED BY
HOMEMADE MARMALADES AND BREAD

Los precios de las degustaciones son por persona - Impuestos incluidos

Tasting prices are per person - Tax included

QUESOS DE VACA | COW'S MILK CHEESES

BRIE

Delicado y dulce. Retrogusto amoniacado

Delicate, sweet, slightly ammoniated, silky texture. Soft curd

ESTILO / STYLE: Seine-et-Marne, Francia / France

ORIGEN / MADE IN: La Laguna, Córdoba

BURRATA

Queso de pasta hilada. Suave y láctico

Stinky cheese. Soft, sweet and buttery.

ESTILO / STYLE: Bari-Puglia, Italia / Italy

ORIGEN / MADE IN: Pilar, Buenos Aires

RAGUSANO AHUMADO

Ahumado e intenso

Smoked and intense

ESTILO / STYLE: Sicilia, Italia / Sicily, Italy

ORIGEN / MADE IN: Rauch, Buenos Aires

CAMEMBERT

Frutado y ligeramente amoniacado. Textura cremosa

Fruity and slightly ammoniated. Creamy texture. Soft curd

ESTILO / STYLE: Normandía, Francia / France

ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

CHEDDAR

Intenso y avellanado. Textura granulosa

Intense, nutty and fruity. Gritty texture

ESTILO / STYLE: Somerset, Inglaterra / *England*

ORIGEN / MADE IN: Lincoln, Buenos Aires

PATEGRAS

Notas de frutos secos. Retrogusto dulce

Hints of dry fruit. Sweet aftertaste

ESTILO / STYLE: Holanda / *Holland*

ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

GRUYERE

Fuerte, picante y frutado

Strong, spicy flavors, subtle fruit

ESTILO / STYLE: Gruyere, Suiza / *Switzerland*

ORIGEN / MADE IN: San Carlos, Santa Fé

FONTINA SUAVE

Mantecado y frutado

Buttery and fruity

ESTILO / STYLE: Valle D'Aosta, Italia / *Val D'Aosta, Italy*

ORIGEN / MADE IN: Gral. Villegas, Buenos Aires

FONTINA PICANTE

Salado y picante

Salty and soft spicy

ESTILO / STYLE: Emilia, Italia / *Italy*

ORIGEN / MADE IN: Gral. Villegas, Buenos Aires

GORGONZOLA

Queso azul de sabor intenso, textura cremosa

Blue cheese with intense flavor, creamy texture

ESTILO / STYLE: Italia / *Italy*

ORIGEN / MADE IN: Buenos Aires

LINCOLN

Mantecoso y picante

Buttery and spicy

ESTILO / STYLE: Queso Argentino, elaborado con el método Suizo

ORIGEN / MADE IN: Lincoln, Buenos Aires

MORBIER

Delicado, mantecoso y cremoso. Textura homogénea

Delicate, buttery and creamy. Smooth texture

ESTILO / STYLE: Haut Doubs, Francia / *France*

ORIGEN / MADE IN: La Laguna, Córdoba

PARMESANO

Salado y picante. Textura granulosa

Salty and spicy. Gritty texture

ESTILO / STYLE: Parma, Italia / *Italy*

ORIGEN / MADE IN: Gral. Villegas, Buenos Aires

MIMOLETTE

Suave y anuezado

Delicate and nutty

ESTILO / STYLE: Holanda / *Holland*

ORIGEN / MADE IN: Las Flores, Buenos Aires

PROVOLONE

Salado, picante y fuerte

Salty and spicy, strong flavors. It's a semi hard cheese

ESTILO / STYLE: Campagna, Italia / *Italy*

ORIGEN / MADE IN: Franck, Santa Fé

GOUDA

Intenso, frutado y anuezado con delicadas notas a toffee

Rich, fruity and nutty flavor with nuances

of butterscotch and toffee

ESTILO / STYLE: Netherlands, Holanda / *Holland*

ORIGEN / MADE IN: Los Toldos, Buenos Aires

GOUDA CON PIMIENTA

GOUDA WITH PEPPERCORNS

Suavemente frutado y anuezado con notas a pimienta dulce

Nutty and fruity flavors, studded with peppercorns

ESTILO / STYLE: Netherlands, Holanda / *Holland*

ORIGEN / MADE IN: Los Toldos, Buenos Aires

SARDO CON PIMIENTA

Sabor complejo e intenso entre dulce picante. De pasta dura

Complex, intense sweet and spicy flavors. Studded with

black peppercorns. Hard texture

ESTILO / STYLE: Sicilia, Italia / *Sicily, Italy*

ORIGEN / MADE IN: Tandil, Buenos Aires

TALEGGIO

Mantecoso, ácido e intenso

Buttery, acidic and intense

ESTILO / STYLE: Lombardía, Italia / *Lombardy, Italy*

ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

REBLOCHON

Avellanado y amargo. Retrogusto amoniacado

Nutty and bitter, ammoniated aftertaste

ESTILO / STYLE: Savoie, Francia / *France*

ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

AZUL DE VACA

Fuerte, intenso y salado. Textura desgranada

Intense, salty and very aromatic

ESTILO / STYLE: Pirineos medios, Francia / *Pyrinees, France*

ORIGEN / MADE IN: San Carlos, Santa Fé

TOMME

Láctico y mantecoso

Lactic with a buttery aftertaste

ESTILO / STYLE: Savoie, Francia / *France*

ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

TRES LECHES

Láctico y avellanado

Lactic and nutty

ESTILO / STYLE: Argentina

ORIGEN / MADE IN: Las Flores, Buenos Aires

QUESOS DE CABRA | GOAT'S CHEESE

CHEVROTIN

Leve acidez y aromático. Queso tipo fresco
Slightly acidic and aromatic. Type of "queso fresco"
ESTILO / STYLE: Mont-Blanc, Francia / France
ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

LUSIGNAN

Sabores terrenales, suaves y frutados. Queso tipo fresco
Earthy, sweet and fruity. It's a type of "queso fresco"
ESTILO / STYLE: Poitou Charente, Francia / France
ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

CROTTIN

Especiado, fuerte y cremoso
Aromas fuertes. Retrogusto amargo y amoniacado
Spicy, strong, creamy. Bitter and ammoniated aftertaste
ESTILO / STYLE: Chavignol, Francia / France
ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

QUESO DE CABRA MONTAÑES MOUNTAIN GOAT CHEESE

Leve acidez. Notas a frutos secos y un dejo de toffee
Agradable retrogusto. De pasta dura
Slightly acidic and nutty flavor with nuances of toffee
Hard gritty cheese
ESTILO / STYLE: Francia / France
ORIGEN / MADE IN: Quimili, Stgo. del Estero

CAMEMBERT DE CABRA

Retrogusto amoniacado, cremoso y avellanado
Slightly ammoniated, silky and nutty
ESTILO / STYLE: Normandía, Francia / Normandy, France
ORIGEN / MADE IN: Suipacha, Buenos Aires

QUESOS DE OVEJA | EWE'S MILK CHEESE

IDIAZABAL

Ahumado, avellanado, notas frutales

Smoked, nutty and fruity

ESTILO / STYLE: Navarro, España / *Spain*

ORIGEN / MADE IN: Las Flores, Buenos Aires

MANCHEGO

Sabor frutal, ligeramente dulce. Semiduro

Fruity and slightly sweet

ESTILO / STYLE: La Mancha, España / *Spain*

ORIGEN / MADE IN: Las Flores, Buenos Aires

PURO DE OVEJA

Lactico, acido y cremoso. Textura granulosa

Lactic and creamy. Slightly acid

ESTILO / STYLE: Español / *Spain*

ORIGEN / MADE IN: Rauch, Buenos Aires

QUESO DE BUFFALA | BUFFALO'S MILK CHEESE

PURO DE BUFALA

Cremoso, ligeramente dulce. Semiduro

Creamy, slightly sweet. Semihard