



EXPERIENCIA

VINO360

Experiencia inmersiva donde cada rincón revela la pasión y tradición de nuestros vinos + 1 copa Golden Tannat

ENTRADAS

HONGOS CRIOLLOS



Hongos frescos salteados, queso provolone y criolla cocida.

Sautéed fresh mushrooms, provolone cheese and cooked criolla sauce.

*"Salsa Criolla": (Cooked onion, pepper and tomato salsa)

CHIPIRONES AL SARTEN



Salteados con cebolla caramelizada y puré cremoso de papa

Sautéed with caramelized onions and creamy mashed potatoes.

CAUSA CON SALSA DE AJI AMARILLO Y TRUCHA ACEVICHADA



Causa with sweet yellow chili sauce and ceviche trout.

GRAMAJITO



Papas caseras, huevo, crema, panceta jamón, cebolla y morrón.

Homemade potatoes with egg, cream, bacon, ham, onion, and bell pepper.



BANQUETE

RIOPLATENSE

3 copas de vino Reserva + 1 entrada
+ 1 principal + 1 postre + 1 café

LOS PRINCIPALES

CORTE DEL DÍA



Corte premium acompañado de papines con salteado de pimientos, cebolla y maíz

Premium cut of meat accompanied by papines with sauteed peppers, onion and corn.

CHIVITO

Lomo, jamón, muzzarella, huevo, verdes y bacon en pan chato. Acompañado de papas fritas caseras.

A Uruguayan classic made with tenderloin, ham, egg, mozzarella, greens and bacon in flatbread. Served with handmade fries.

PASTA CASERA



Sorrentinos caseros rellenos de espinaca, muzzarella, parmesano, tomates secos y salsa de puerro.

Homemade sorrentinos stuffed with spinach, mozzarella, Parmesan cheese, sun-dried tomatoes, and leek sauce.

PESCA DEL DÍA



A la plancha, gremolata y ragout de vegetales.

Grilled catch of the day with gremolata and vegetable ragout.

LOMO CON HUMITA DE MAÍZ



Papines, salsa de mostaza y parmesano.

Loin with corn humita, potatoes and mustard sauce and parmesan cheese.

CITY WINERY

PIZZORNO

Cubiertos \$ 180 – Incluye panera y agua
Menú Rioplatense incluye cubierto.

TENTACIÓN & TRADICIÓN

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

Rellenos de nuestro propio dulce de leche receta de la familia.
Servido con helado de banana

—
Filled with our family recipe dulce de leche.
With banana ice-cream

PAVLOVA

Con confitado de frutos rojos

—
Homemade Pavlova with red fruit confit

TORTA DE QUESO TIPO VASCA

Torta de quesos, salsa de frutos rojos.

—
Basque-style cheese tart with red berry sauce.

CRUMBLE DE MANZANA CASERO

Manzanas glaseadas en azúcar mascabo y canela con helado de crema americana.

Apples glazed in brown sugar and cinnamon with american cream ice cream.

LA SOBREMESA

CAFÉ EXPRESO

CAFÉ DOBLE EXPRESO

CAFÉ AMERICANO

TÉ SINFONÍA

LICOR DE TANNAT

GRAPAMIEL CITYWINERY

LIMONCELLO

SORBOS CHARRÚAS

(SIN ALCOHOL)

Limonada clásica 500ml

Limonada saborizada 500ml

Exprimido de naranja (vaso)

ALMACÉN

ALFAJOR DE MAICENA \$140

ALFAJOR DE CHOCOLATE \$140

REFRESCOS

Coca - Cola

Coca -Cola Zero

Pomelo Zero

Sprite Zero

Tónica Zero

CITY WINERY



PIZZORNO

Cubiertos \$ 180 - Incluye panera y agua
Menú maridaje cubierto incluido

AGUA TOMAN LOS BUEYES



TINTOS

Don Próspero Tannat
Don Próspero Tannat – Malbec –
Don Próspero Tannat – Merlot –
Don Próspero Cab. Sauvignon –
Don Próspero Cab. Franc Roble

Mayúsculas Tannat Mac. Carbónica
Mayúsculas Marselán

Pizzorno Reserva Pinot Noir
Pizzorno Reserva Merlot Tannat –
Pizzorno Reserva Petit Verdot –
Pizzorno Reserva Tannat
Pizzorno Reserva Select Blend –
Pizzorno Golden Tannat –
Licor de Tannat

Pizzorno PRIMO 2020 –
Tinaja –

BLANCOS Y ROSADOS

Don Próspero Sauvignon Blanc
Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc
Mayúsculas Albariño –
Pizzorno Reserva Albariño –
Ice Wine –

Mayúsculas Rosé

ESPUMOSOS

Espumoso Clásico –
Espumoso Rosé –



DEL CANDOMBE AL COCTEL

CÓCTELES:

Tinto de verano
Gin Tonic
Negroni
Aperol Spritz

CORTES Y OTROS:

Vermouth (Blanco o Torino)
Fernet
Whisky Johnnie Walker Black Label
Whisky Jack Daniel's
Baileys
Limoncello

CERVEZA

Corona 330ml
Corona 0° 330ml

CITY WINERY



PIZZORNO

Cubiertos \$ 180 – Incluye panera y agua
Menú maridaje cubierto incluido

