

El Colibrí & Mako Fuegos y Vinos

domingo 15 de junio 2025

APERITIVO

.....

MENÚ DE PASOS

1.

Ostras Patagónicas con granita de corintos de la Chacra.

Espumante Finca Sophenia Extra Brut

2.

Tiradito de trucha Patagónica.

Sophenia Synthesis - Sauvignon blanc

3.

Sopa de maíz con mousse frío de queso de cabra
y espuma caliente de queso de oveja.

Sophenia Synthesis - Sauvignon blanc

4.

Mollejas de cordero con puré de calabaza, batata y toffe.

Finca Sophenia - Merlot

5.

Merluza negra con cremoso de coliflor y almendras,
setas de Córdoba y fondo de cordero.

Synthesis - Cabernet Sauvignon

6.

Deconstrucción de flan Argentino.

Synthesis - Brut Nature

.....

GOLOSINA

by Léo Bramajo & Matías Villalba



LUNCH

El Colibrí & Mako Fuegos y Vinos

Lunes 16 de junio 2025

RECEPCIÓN

Espumante Finca - Sopenia Extra Brut

.....

ENTRANTE

Escabeches y curados de Patagonia y Córdoba.
Sopenia Synthesis - Sauvignon blanc

.....

PRINCIPAL

Cordero Patagónico al asador con vegetales al rescoldo,
ensalada de cebollas quemadas con mostaza Dijon.
Synthesis - Cabernet Sauvignon

.....

POSTRE

Quesos y dulces de Patagonia y Córdoba.
Synthesis - Brut Nature

by Léo Bramajo & Matías Villalba

