

CLUB TAPIZ

Cocina al aire libre



¡VENÍ A COMER A CLUB TAPIZ!

Nuestra propuesta ofrece una carta desestructurada, para poder disfrutar al aire libre, entre nuestros viñedos y olivos.

Club Tapiz abre sus jardines y su huerta para que nos visites.

ALMUERZO/CENA

Recepción: panes al horno de leña para disfrutar de nuestro aceite de oliva como así también conservas y snack del día.

ENTRADAS

DÚO DE EMPANADAS de carne fritas y salsa yagua \$280

(consultar por opción gluten free)



PROVOLETA A LA CHAPA, cebollitas, limón y aceite de hierbas \$420



BUÑUELOS DE ESPINACA & QUESO BRIE con salsa tártara casera y flores \$380



PUERROS ASADOS, ricota artesanal, y nueces garrapiñadas \$380



BURRATA, arvejas, menta y panceta ahumada \$400

PRINCIPALES

ÑOQUIS A LA CHAPA, jugo de carne, pesto y queso ahumado \$690



RISOTTO DE REMOLACHA, alcauciles en conserva y crujiente \$690



TRUCHA EN PAPILLOTE, hinojos, cebolla roja y cítricos \$850



OJO DE BIFE, papa al horno de leña, chips de ajo y aromáticas \$900



VACÍO BRASEADO 6 HS, espinacas y tomatitos confitados \$900



POSTRES



PLATO DE QUESOS & DULCES CASEROS, pan de especias \$420



BUÑUELOS DE CALABAZA, crema inglesa y praline de semillas de zapallo \$360



CREMA DE CHOCOLATE AMARGO, helado de dulce de leche y crujiente de cacao y algarroba \$380



CRUMBLE DE FRUTA DE ESTACIÓN, al horno de leña y helado \$380

Agua \$120 / Gaseosa \$140 / Gin Tonic y Aperol \$390 / Fernet \$350
Campari \$350 / Café Nespresso \$140

MENÚ DE 3 PASOS CON VINO, AGUA Y NESPRESSO
con vino clásico \$2300 por persona
con vino reserva \$2500 por persona

Reservas: resto@tapiz.com ar o 2613000641