



RINCÓN  
ATAMISQUE

“LA COCINA NO TIENE FRONTERAS, PERO DEBE TENER RAÍCES PORQUE PUEDE SER PARTE DE UNA CULTURA...” *Martin Berasategui.*

## MENÚ 4 PASOS

---

1.

Ensalada de verdes, remolachas encurtidas, queso fresco de cabra, tomates confitados y limoneta de miel.

2.

### ENTRADAS

Ceviche de truchas, choclo (producción de San Carlos) limón, hojas verdes y salsa sriracha

Humus de tomates secos y garbanzos, pesto y nueces de Atamisque

3.

### PRINCIPALES

Cordero Carrerino (La Carrera-Valle de Uco) con risotto de hongos, chauchas rollizas

Filet vacuno a las brasas, salteado col morada, puerros asados, zapallo coquena y salsa Malbec

Sorrentinos de trucha con salsa crema de verdeo

Lasagna de berenjenas, zucchini, albahaca, morrones ahumados, salsa pomodoro (opción vegetariana)

4.

### POSTRE

(uno a elección)

Tarta de nuez con helado de Viognier

Crumble de manzana con helado de crema

Tarta de ricota y arándanos con helado de vainilla

Incluye una copa de vino por paso:  
Entradas con línea Catalpa, Principal con línea  
Atamisque y Postre con Espumoso  
No incluye bebidas sin alcohol, ni café

**\$38.000**

VALOR POR PERSONA

---

PROMOCIÓN PARA MENDOCINOS: 10% DE DESCUENTO

TIERRAS  
ATAMISQUE



RINCÓN  
ATAMISQUE

“LA COCINA NO TIENE FRONTERAS, PERO DEBE TENER RAÍCES PORQUE PUEDE SER PARTE DE UNA CULTURA...” *Martin Berasategui.*

## MENÚ 3 PASOS

---

1.

### ENTRADAS

Ceviche de truchas, choclo (producción de San Carlos) limón, hojas verdes y salsa sriracha

Humus de tomates secos y garbanzos, pesto y nueces de Atamisque

2.

### PRINCIPALES

Cordero Carrerino (La Carrera-Valle de Uco) con risotto de hongos, chauchas rollizas

Filet vacuno a las brasas, salteado col morada, puerros asados, zapallo coquena y salsa Malbec

Sorrentinos de trucha con salsa crema de verdeo

Lasagna de berenjenas, zucchini, albahaca, morrones ahumados, salsa pomodoro (opción vegetariana)

3.

### POSTRE

(uno a elección)

Tarta de nuez con helado de Viognier

Crumble de manzana con helado de crema

Tarta de ricota y arándanos con helado de vainilla

Incluye una copa de vino por paso de la línea Serbal, Catalpa y Espumoso  
No incluye bebidas sin alcohol, ni café

**\$32.000**

VALOR POR PERSONA

---

PROMOCIÓN PARA MENDOCINOS: 10% DE DESCUENTO

TIERRAS  
ATAMISQUE



RINCÓN  
ATAMISQUE

“LA COCINA NO TIENE FRONTERAS, PERO DEBE TENER RAÍCES PORQUE PUEDE SER PARTE DE UNA CULTURA...” *Martin Berasategui.*

## MENÚ 2 PASOS

1.

### PRINCIPALES

Cordero Carrerino (La Carrera-Valle de Uco)  
con risotto de hongos, chauchas rollizas

Filet vacuno a las brasas, salteado col morada,  
puerros asados, zapallo coquena y salsa Malbec

Sorrentinos de trucha con salsa crema de verdeo

Lasagna de berenjenas, zucchini, albahaca, morrones  
ahumados, salsa pomodoro (opción vegetariana)

2.

### POSTRE

(uno a elección)

Tarta de nuez con helado de Viognier

Crumble de manzana con helado de crema

Tarta de ricota y arándanos con helado de vainilla

incluye una copa de vino por paso  
de la línea Serbal y Espumoso  
No incluye bebidas sin alcohol, ni café

**\$26.000**

VALOR POR PERSONA

## MENÚ NIÑOS

hasta 12 años

Milanesas de ternera con papas fritas

Tagliatelle con salsa fileto, crema o mixta

Lomo vacuno con cremoso de calabaza

**\$10.000**

VALOR POR PERSONA

INCLUYE UNA BEBIDA  
SIN ALCOHOL  
Y HELADO DE POSTRE

PROMOCIÓN PARA MENDOCINOS: 10% DE DESCUENTO



RINCÓN  
ATAMISQUE

“LA COCINA NO TIENE FRONTERAS, PERO DEBE TENER RAÍCES PORQUE PUEDE SER PARTE DE UNA CULTURA...” *Martin Berasategui.*

## OPCIONES A LA CARTA

---

### ENTRADAS

Ensalada de verdes, Remolachas encurtidas,  
queso fresco de cabra  
**\$ 8.500**

Ceviche de truchas, choclo producción del Valle de Uco,  
lima y hojas verdes  
**\$ 9.000**

Humus de tomates secos y garbanzos,  
pesto de albahaca y nueces de Atamisque  
**\$ 8.500**

### PRINCIPALES

Cordero Carrerino con risotto de portobellos,  
chauchas rollizas  
**\$ 19.200**

Lasagna de berenjenas, zucchini, albahaca, morrones  
ahumados, salsa pomodoro (opción vegetariana)  
**\$ 17.200**

Filet vacuno a las brasas, crema de arvejas, puerros,  
zapallo coquena y salsa Malbec  
**\$ 18.000**

Trucha al horno de barro, crema de zanahoria y curry,  
chauchas rollizas en salsa beurre monté.  
**\$ 22.000**

Sorrentinos de trucha con salsa crema de verdeo  
**\$ 17.200**

### POSTRES

Tarta de nuez con helado de Viognier  
**\$ 8.500**

Crumble de manzana con helado de crema  
**\$ 8.500**

Tarta de ricota y arándanos con helado de vainilla  
**\$ 8.500**

PROMOCIÓN PARA MENDOCINOS: 10% DE DESCUENTO



RINCÓN  
ATAMISQUE

“LA COCINA NO TIENE FRONTERAS, PERO DEBE TENER RAÍCES PORQUE PUEDE SER PARTE DE UNA CULTURA...” *Martin Berasategui.*

## NUESTROS VINOS



ASSEMBLAGE	\$ 7.000
CABERNET FRANC	\$ 5.500
CHARDONNAY	\$ 5.500
MALBEC	\$ 5.500
MALBEC ROSE	\$ 5.500
SAUVIGNON BLANC	\$ 5.500
VIIGNIER	\$ 5.500
PETIT VERDOT	\$ 5.500
PINOT NOIR	\$ 5.500



CATALPA

ASSEMBLAGE	\$ 13.000
CABERNET SAUVIGNON	\$ 10.000
CHARDONNAY	\$ 10.000
MALBEC	\$ 10.000
MERLOT	\$ 10.000
PINOT NOIR	\$ 10.000
CABERNET FRANC	\$ 10.000



ATAMISQUE

ASSEMBLAGE	\$ 24.000
CABERNET SAUVIGNON	\$ 18.000
MALBEC	\$ 18.000
CHARDONNAY	\$ 24.000
PETIT VERDOT	\$ 24.000

### CLOS ABANICOS

CLOS ABANICOS CHARDONNAY	\$ 30.000
CLOS ABANICOS MALBEC	\$ 42.000
CLOS ABANICOS CAB. FRANC	\$ 42.000
CLOS ABANICOS ASSEMBLAGE	\$ 42.000

### ESPUMANTES

PHILIPPE CARAGUEL BLANCO	\$ 12.000
PHILIPPE CARAGUEL ROSADO	\$ 12.000
PHILIPPE GRAND CUVÉE	\$ 29.000