vinetur

# Dos potencias del mundo del vino y la gastronomía se unen en La Malbequeria

martes 22 de noviembre de 2022

ESCRITO POR LUNCH PEPA


LA MALBEQUERIA

La Malbequeria nos invita a una exclusiva cena íntima en su exclusivo jardín. @lamalbequeria y @nietosenetiner se unen para que disfrutemos un encuentro de cocina a la vista con Darío Gualtieri y una degustación a cargo del gran y querido enólogo Santiago Mayorga.También Fabricio Portelli acompañará la velada.

Cuando? el próximo miércoles 23 de noviembre, a las 20hs. Cupos limitados

Que se degustará?

* FLIGHT 1
NIETO PATRIMONIAL CRIOLLA
NIETO PATRIMONIAL SEMILLÓN
NIETO PATRIMONIAL MALBEC DOC

Molleja de novillo al limón, tomates reliquia – Cebollas – Puerros asados – Sauco – Arauco

* FLIGHT 2
DON NICANOR MALBEC
DON NICANOR BARREL SELECT CABERNER FRANC
BARREL SELECT MALBEC

Entraña – Zanahorias al rescoldo – Hojas verdes orgánicas – Pesto de remolachas – Queso azul.

* FLIGHT 3
NIETO SINGLE VINEYARD VILLA BLANCA ESTATE 2019

Ojo de bife – Sal Ahumada – Hongos a la crema.

* FLIGHT 4
GRAND CUVEE BRUT NATURE
Damascos al vino tinto – Cedrón – Chantilly de queso de cabra – amarettis

La Malbequería es el restaurante vinoteca de Lo de Jesús, que nace en el año 2016 para homenajear a nuestra cepa insignia, la Malbec, vinoteca donde no solo se encuentran los mejores Malbecs argentinos, sino también una amplia variedad de cepas y vinos de corte elegidos por el reconocido especialista en vinos Fabricio Portelli. Los comensales de La Malbequería podrán disfrutar de una carta federal, degustando vinos de todas las regiones vitivinícolas argentinas y de varias propuestas en el formato por copa, guiados por nuestro equipo de sommeliers sentados cómodamente en alguno de nuestros salones, al aire libre en su pintoresco jardín o en sus amplias veredas.

Desde su nacimiento La Malbequería se transformó en el lugar elegido por grandes y selectas bodegas para presentar sus flamantes etiquetas al mercado, convirtiéndose en el punto de encuentro de los amantes del vino, tanto para disfrutar de distintas catas sensoriales, de los ya reconocidos "atardeceres" enófilos, ciclo donde el propio enólogo en una charla descontracturada somete su vino a nuestros sentidos, o simplemente disfrutar de una copa de vino.

**Reservas por whatsapp: 11 5580 9831**