vinetur

Wine Sunset VOL III

Tapas, vino & música

viernes 13 de febrero de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



Se viene un nuevo Sunset para despedir el verano en el que tendrán la posibilidad de disfrutar el menú diseñado y elaborado por el **cocinero** Alejandro Rolón con el maridaje seleccionado para cada bocado por Mariana Gil Juncal, **sommelier**!

La cita será el **sábado 14 de marzo de 20 a 23** en la terraza de **Mapa del Vino Wine Spot en Floresta**, CABA (una vez que se adquiere la entrada se envían las coordenadas exactas) que será musicalizada por DJ Spot.

Cada bocado del menú se acompañará por distintas propuestas de vinos para que el encuentro sea una gran oportunidad para maridar sabores súper caseros con vinazos.

Aperitivo:

Bruschetta de morcilla y queso azul

(con base de torta frita cubierta con morcilla, queso azul y verdeo)

Opción veggie, base de torta frita cubierta de paté de hongos, brotes de soja y champiñones grillados

Rosado 60% Merlot + 40% Pinot Noir by Martino Wines

Entrada:

Chorizos encamisados

(rellenos de provoleta envueltos en una fina capa de masa crocante acompañado de salsa criolla)

Opción veggie: con chorizo vegano

Red Blend by El Esteco

Principal:

Taco de entraña

con masa de harina de trigo casera relleno de de entraña a la plancha, con guacamole y cebollas encurtidas acompañado de salsa picante y alioli de ajo

Opción veggie: taco relleno de vegetales a la plancha, con guacamole y cebollas encurtidas acompañado de salsa picante y alioli de ajo

Cocoliche Cabernet Franc by Durigutti Family Winemakers

Postre:

Shot de tiramisú

(bizcocho, almíbar de café, crema de mascarpone, espolvoreado con cacao amargo)

Estelar Dulce Natural by Bodega Domiciano

Espumante Extra Brut by Pascual Toso

La experiencia incluye agua mineral sin gas by Sparkling Water

Cubierto por persona: $50.000

*Una vez que se confirme la asistencia a la cena se envían las coordenadas exactas (el espacio tipo speakeasy está en Belaustegui y Bahía Blanca, a dos cuadras de Juan B Justo).

¡IMPORTANTE! El encuentro es sólo con reserva previa y capacidad limitada

Hacé tu reserva (haciendo click acá y pagar vía transferencia bancaria) o vía Eventbrite (con tarjeta de crédito)

Mapa del vino by Mariana Gil Juncal cuenta con el apoyo institucional de **BA Capital Gastronómica**, un programa de gobierno que busca posicionar a la Ciudad de Buenos Aires como la capital gastronómica de América Latina. A través de 4 ejes fundamentales de la alimentación (conocer, comprar, cocinar y comer) tiene como objetivo impulsar el desarrollo gastronómico porteño desde la generación de empleo y turismo.