

Poolside

Empanadas de la Abuela (carne, pasas de uva, olivas, huevo, cebolla en masa hojaldrada)

Grandma's Empanadas (chopped beef, raisins, olives, egg, onion in puff pastry)

Beet Salad (ensalada de remolachas asadas, peras al Torrontés, garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)

Beet Salad (roasted beets, pears cooked in Torrontés, candied pecan nuts, blue cheese, sprouts, and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing)

Ensalada de los Viñedos (hojas verdes, uvas asadas, pollo rostizado, gorgonzola, garrapiñadas de nueces de pecan, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)

Vineyard Salad (greens, roasted grapes, rotisserie chicken, gorgonzola, candied pecan nuts, honey citrus vinaigrette)

Ensalada Chopped (hojas verdes, palta, tomate, pollo rostizado, panceta, granos de choclo, pasas rubias, queso azul y tortilla frita, aderezado con vinagreta de miel de cítricos)

Chopped Salad (avocado, tomato, green leaves, chicken, bacon, corn, raisins, blue cheese and tortilla with honey lime vinaigrette dressing)

Hamburguesa Piattelli (doble medallón de Prime Rib, panceta y queso cheddar, acompañada de papas fritas y salsa Piattelli)

Piattelli Burger (a stacky juicy Prime Rib Burger in a spongy and buttery bread, with melted cheese and crispy smoked bacon, with fries and Piattelli sauce)

Tacos de pescado (Chilean Sea Bass, repollo rallado, pimientos y cebolla, en una tortilla de harina de trigo, acompañado de guacamole y criolla Piattelli)

Fish Tacos (Chilean Sea Bass, shredded cabbage, fresh pepper and onion relish, served on a flour tortilla, with guacamole and Piattelli criolla)

Tacos de cabrito (cabrito tiernizado sobre una tortilla de harina de trigo, acompañado con guacamole y criolla Piattelli)

Spring goat taco (tender shredded goat served on a fresh flour tortilla, accompanied with guacamole and Piattelli criolla)

French Dip Sandwich (Prime Rib fileteado en pan brioche, acompañado de ensalada de repollo, papas fritas, jugo de cocción y mayonesa de rábano picante)

French Dip Sandwich (Thinly sliced roasted Prime Rib on a toasted french role, served with jus de rôti and horseradish)

Pinchos de choclos grillados con crema y queso parmesano

Grilled corn skewers with cream and parmesan cheese

Poolside

Flatbread (tradicional masa de 24 horas de fermentación con higos, mozzarella, queso de cabra, jamón crudo, cebollas caramelizadas y rúcula picada)

Flatbread (24-hour traditional dough with fig, mozzarella, goat cheese, prosciutto, caramelized onion and chopped arugula)

Langostinos grillados con finas hierbas, ralladura de limón y pimienta
Grilled shrimps cooked with fine herbs from our orchard, lemon shredded and pepper

Langostinos frescos servidos con salsa cocktail de vino Piattelli Rosé of Malbec

Fresh shrimps with Piattelli Rosé of Malbec cocktail sauce

Aros de cebolla crocantes con alioli de lima

Crispy onion rings with lime alioli

POSTRES DESSERTS

Petit Four (financier de frutos rojos, mini budines de banana y nueces pecan, carrot cake, molleaux de chocolate)

Sweet Bars (red fruits financier, banana and pecan nuts mini cakes, carrot cake, chocolate molleaux)

Torta Tres Leches (torta esponjosa de tres tipos de leche diferentes, decorada con piel de cítricos caramelizada)

Tres Leches Cake (a spongy cake with three different types of milk, garnished with caramelized citric peels)

Shots Piattelli (variedad de shots de curd de chocolate blanco con sopa de frutos rojos, cremoso de chocolate con maracuyá, panacotta de chocolate amargo, y bavarois de yogurt e hibiscus)

Piattelli Shorties: variety of shots made of chocolate curd with red fruit soup, chocolate cream and passion fruit, cardamom panacotta, and tea bavarois.

Brownie de chocolate húmedo, acompañado de crema helada

Chocolate damp brownie with ice cream

Variedad de helados artesanales

Variety of homemade ice creams

Variedad de frutas de estación fileteadas

Variety of sliced season fruits



Poolside

VINOS WINES

VINOS TINTOS RED WINES

Arlene (Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Grand Reserve Malbec - Cafayate

Reserve Malbec - Cafayate

Reserve Malbec-Tannat - Cafayate

Reserve Cabernet Sauvignon - Cafayate

Grand Reserve Trinita (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon) - Mendoza

Grand Reserve Malbec - Mendoza

Reserve Malbec - Mendoza

Reserve Cabernet Sauvignon - Mendoza

VINOS BLANCOS Y ROSADO WHITE WINES AND ROSÉ

Reserve Torrontés - Cafayate

Reserve Chardonnay - Mendoza

Rosé of Malbec - Mendoza

Natural Sweet

ESPUMANTE ESPUMANTE

Brut Nature Pinot Noir Chardonnay - Mendoza

VINOS POR COPA WINES BY THE GLASS

Reserve Cafayate o Mendoza

Grand Reserve Cafayate o Mendoza



Poolside

SIGNATURE COCKTAILS SIGNATURE COCKTAILS

DAIQUIRI DE LAVANDA

Havana Club 3 años, jugo de limón, almíbar de lavanda

Havana Club 3 años, lemon juice, lavender syrup

SPRITZ DEL VALLE

Piattelli Brut Nature, Beefeater, Aperol, té de boldo

Piattelli Brut Nature, Beefeater, Aperol, boldo tea.

VID DE PRIMAVERA

Piattelli Torrontés, jugo de limón, jugo de manzana, almíbar

Piattelli Torrontés, lemon juice, apple juice, syrup

LUNA DE MIEL

Piattelli Brut Nature, Havana Club 3 años, Angostura Bitter,
jugo de limón, miel de vainilla

*Piattelli Brut Nature, Havana Club 3 años, Angostura Bitter, lemon
juice, vanilla honey.*

EL AVENTURERO

Piattelli Rosé of Malbec, Pimms, jugo de pomelo, almíbar de romero,
agua con gas

*Piattelli Rosé of Malbec, Pimms, grapefruit juice, rosemary syrup,
sparkling water*

TÓNICO DE HIERBAS

Beefeater, agua tónica, tintura de burro

Beefeater, tonic water, burro mother tincture