

# PATIO 360

## ALMUERZO LUNCH

### ENTRADAS ENTREES

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

*Grandma's Empanada (Chopped beef, raisins, olives, egg, onion in puff pastry)*



Langostinos grillados con finas hierbas, ralladura de limón y pimienta

*Grilled shrimps cooked with fine herbs from our orchard, lemon zest and pepper*



Papa horneada rellena con panceta, cebolla de verdeo y gratinada con tres quesos

*Baked potato fully loaded with bacon, green onion and three cheese grated*



Aros de cebolla crocantes con alioli de lima

*Crispy onion rings with lime alioli*



Pinchos de choclos grillados con crema y queso parmesano

*Grilled corn skewers with cream and parmesan cheese*



Entraña acompañada de chimichurri y microverdes

*Skirt steak with chimichurri sauce and microgreens*



# PATIO 360

## ENSALADAS SALADS



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, queso azul, garrapiñadas de nueces de pecan, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)

*Vineyard Salad (greens, roasted grapes, rotisserie chicken, blue cheese, 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 (green leaves, avocado, tomato, chicken, bacon, corn, raisins, blue cheese and tortilla with honey lime vinaigrette dressing)*

## GUARNICIONES SIDE DISHES



Ensalada de remolachas asadas, peras al Torrontés, garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja, aderezado con vinagreta de miel y cítricos

*Roasted beets, pears cooked in Torrontés, sugared pecan nuts, blue cheese, sprouts, and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing*



Ensalada de coles (repollo picado, cebolla, perejil, mayonesa, relish de pepinos, mostaza antigua, jugo de limón y crema agria)

*Coleslaw (chopped cabbage, onion, parsley, mayonnaise, sweet relish, French mustard, lemon juice and sour cream)*



Papas fritas

*French fries*



# PATIO 360

## PRINCIPALES MAIN COURSES



The Perfect Lunch (120 gr. de filete cocido a la perfección con guarnición a elección)

*The Perfect Lunch (4 oz. fillet cooked to perfection)*



Pollo baby rostizado con finas hierbas de nuestra huerta, acompañado de vegetales de estación horneados

*Rotisserie baby chicken with fine herbs from our orchard, accompanied with baked seasonal vegetables*



Costillas de cerdo Piattelli (costillas de cerdo de lenta cocción con salsa barbacoa, acompañadas de ensalada de coles y papas fritas)

*Piattelli's Famous Barbecue Baby Back Pork Ribs (slow cooked fall of the bone tender, served with coleslaw and fries)*



Ñoquis de calabaza con crema de hongos y queso parmesano

*Pumpkin gnocchi with mushroom cream and parmesan cheese*



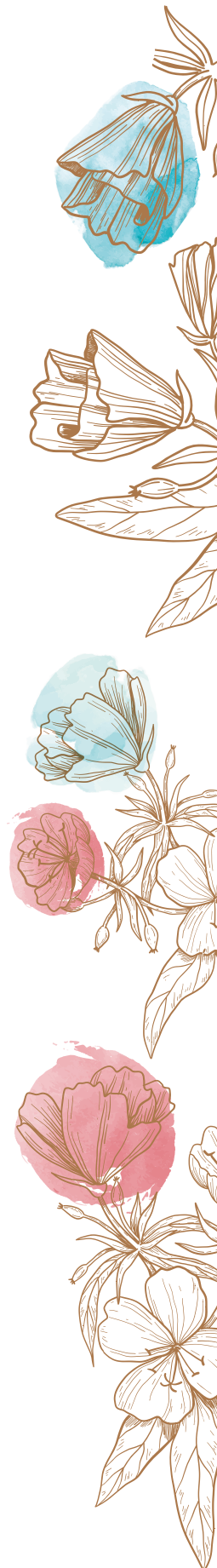
Pasta Piattelli (pasta fresca con variedad de vegetales de estación para resaltar los sabores y las texturas)

*Piattelli Pasta (fresh pasta mixed with a variety of vegetables to enhance flavors and textures)*



Salmón rosado con glaseado soja, miel y mostaza sobre de puré de calabazas y cebollas asadas.

*Pink salmon with honey mustard and soy glaze, served with pumpkin purée and roasted onions.*





# PATIO 360

## PRINCIPALES MAIN COURSES

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)*

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)*

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)*

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

*Fish Tacos (Sole fish, 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)*





# PATIO 360

## 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 Lechs 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 bavaois de yogurt e hibiscus)

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



Brownie de chocolate húmedo, acompañado de crema helada

*Chocolate damp brownie with ice cream*



Flan tradicional con dulce de leche, crema y crocante de frutos secos

*Flan accompanied with dulce de leche, cream and nuts*



Crème brûlée tradicional con caramelo crujiente

*Variety of homemade ice creams.*

Variedad de helados artesanales

*Variety of homemade ice creams.*



Variedad de frutas de estación fileteadas

*Variety of sliced season fruits.*





# PATIO 360

## 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

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

