

MENÚ



23° EDICIÓN

21·OCT·2026

LA BÁSCULA
NAVE CULTURAL

CIUDAD DE MENDOZA



Un evento a beneficio de



AMEM
Asociación Mendoquina de
ESCLEROSIS MÚLTIPLE

RECEPCIÓN

RESTAURANTES

	Corazón de alcaucil, salsa de queso, almendras, confit de naranja, eneldo y almendras. 1884 Restaurante Francis Mallmann
	Carpaccio de lomo madurado en café y pimienta. Abrasado
	Tartar de trucha y crocante de batatas. Assemblage Maison Alta Vista
	Tarteleta de algarroba, paté de ave, ricota especiada, uva pickle. Auténtico Cocina Contemporánea
	Arancini al tartufo e funghi. Bigalia
	Canalé de trucha ahumada y crema acida. Bistró Casa Vigil
	Habas, arvejas, espárragos. Cal Gastronomía Viva
	Peras cocidas en wasabi, Furikake de maní, salsa de queso, queso parmesano. Centauro
	Chip de papa, pimienta asado y dukkah cuyana. Gardenia
	Chivo braseado al malbec con verdeo, alioli de ajos asados y gremolata de primavera. Grupo Huentala
	Torta Frita de cerdo laqueado con puré de orejones y lechuga. Isidris Resto
	Tarteleta de cebolla y ajo, tartar de tomate orgánico Mendocino, frutillas mendocinas. Legado Fuegos
	Croqueta de queso de cabra y pera. Los Bocheros Resto
	Tortellini con salsa de trucha rellenos de espinaca, ricota y parmesano. Montecatini
	Espárragos asados, cremoso de pallar y pistacho, frutillas, emulsión de ajo negro y sarraceno. Nube
	Ceviche de maíz ahumado. Osadía de Crear y La Vida Restaurante
	Gilda: Aceituna ascolana rellena con pickle de rabanito, ciruela pasa y anchoa. Pan & Oliva
	Chorichipá de cabra con criolla de alcauciles y ajo negro. Pie de Cuba Cocina & Wines
	Taco de reina, pesto, criolla y tempura. Quimera Achaval Ferrer
	Alcaucil, garbanzos y vinagreta de mostaza. Riccitelli
	Churro frito de cebolla, punta de espalda ahumada, mermelada regional, espuma de papa y queso y hierbas de la huerta. Surco Cocina desde el Origen

PRINCIPAL

Chivito braseado, fondo de cocción,
crema de maíz y semillas crocantes.

VEGETARIANO

Raviolones de espinaca,
crema de maíz y semillas crocantes.

POSTRES



Lajas de mengue con harina de uvas, frutillas en distintas texturas con cremoso de chocolate amargo



Semiesfera de chocolate con corazón de frutillas



Brownie Fresa

BODEGAS



Alambrado Chardonnay,
Alambrado Cabernet Franc,
Gran Alambrado Malbec



Criolla de galería,
Pedro Giménez de galería



Pequeñas Producciones Escorihuela Gascón,
Sauvignon Blanc,
Rosaura Escorihuela Gascón Malbec



Vermouth Crotta,
Crotta Rosado,
Familia Crotta Cabernet Franc



Gran Sombreo Malbec



Zunzun Rose,
Peñon Cabernet Franc,
Lamadrid Doc MB



Floralia Tinto



Crios Sustentia Malbec orgánico,
Crios Sustentia Cabernet Sauvignon orgánico,
Crios Sustentia Chardonnay bajo alcohol



Capítulo Dos Corte de Blancas 2025,
Capítulo Dos Cabernet Franc 2024,
Capítulo Tres Malbec de Ánforas.

CENA

BODEGAS PRINCIPAL



Enemigo Malbec

EL ENEMIGO
MENDOZA, ARGENTINA



Alta Vista
WINES

Single Vineyard Albanese Malbec

BODEGAS POSTRES



Espumante Extra Brut Puro Uno

CHANDON

Chandon Extra Brut

CHEFS

- Aris Pabón** (Centauro)
Claudio Lucero (Isidris resto)
Enzo González Petra (Cal Gastronomía Viva)
Etienne Koninckx y Clementina Cervantes (Surco cocina desde el origen)
Federico Ardito (Bigalia)
Flavia Amad Di Leo (Osadía de crear y La Vida Restaurante)
Ginella Mazzocca (Gardenia)
Jimena García Zapata (MOM Pastelería – Event Studio)
Juan Ignacio Azcarate (Legado Fuegos)
Juan Ventureyra (Riccitelli)
Julieta Argentó (Quimera Achaval Ferrer)
Luan Fernández y Gastón Pérez (Auténtico Cocina contemporánea)
Lucas Olcese (Los Bocheros Resto)
María Belén Brunetti (Petit Patisserie)
Mariana Mendez Casariego (Lina Gourmet)
Martín Luchetti (Nube)
Matías Gutierrez (Abrasado)
Mauro Porfiri (Montecatini y Assemblage)
Martín Chacon (Grupo Huentala)
Mecha Ferraro (Pan & Oliva)
Nacho Molina y Nicolás Heras (Pie de Cuba Cocina & Wines)
Pablo Ortíz (Bistró Casa Vigil)
Vanina Chimeno (1884 Restaurante Francis Mallmann)



SPONSORS ORO



SPONSORS PLATA



SPONSORS BRONCE



NOS ACOMPAÑAN

