

est. 2014

ROUX

COCCINA DE AUTOR

Martín Rebaudino - Chef

MENÚ ROUX & BODEGA BRESSIA

Airbag de arroz entrerriano, aligote y pulpo español

Ceviche de chernia marplatense versión 2024

Bressia Royale Brut Nature

Aguachile con calamar, aceite de perejil, lágrima de jengibre y polvo de jamón

Bressia Lágrima Canela 2020

Tagliolini Nero di sepia caseros con perfume de limón sutil de San Miguel de Tucumán y caviar de trucha salmonada patagónica

Bressia Piel Negra Pinot Noir 2021

Cochinillo de Ranchos (Prov. de Buenos Aires) al nuevo estilo de Segovia con chimichurri y puré de boniato

Bressia Profundo 2019

Jugosa entraña de Azul Natural Beef, con puré de batatas amarillas y aceite de perejil

Bressia Conjuero 2017

Velo translúcido de yerba mate misionera, helado de burrito, bizcocho a base de almendras, yerba, lima, limón y cedrón

Bressia Alma de Uva Grappa

Precio final por persona: \$ 160.000

Fecha: Lunes 7 de Octubre (solo noche)

Con la presencia del enólogo *Walter Bressia*

