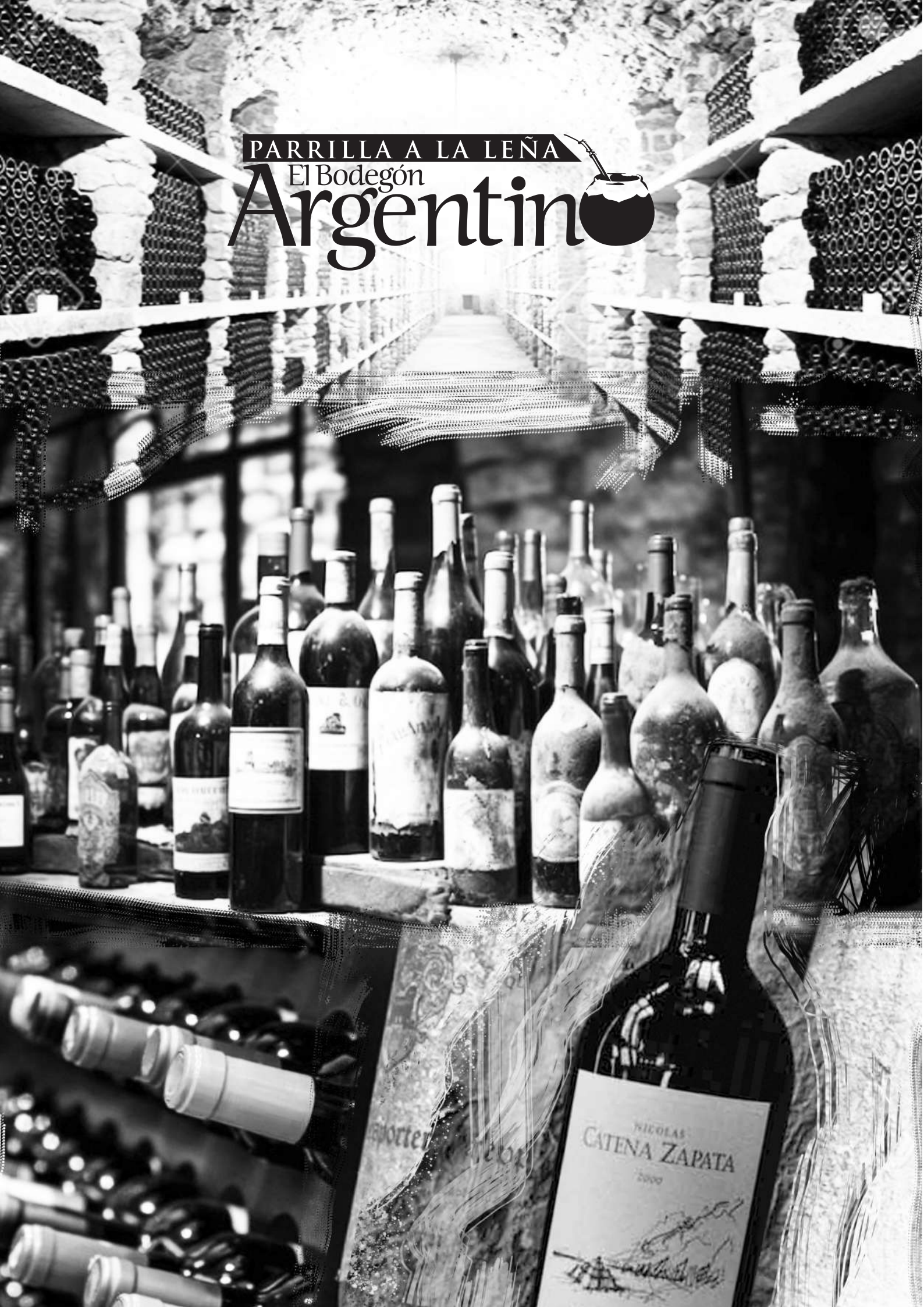


PARRILLA A LA LEÑA
El Bodegón
Argentin



El Origen

Historia del vino:

Hablar de vino es hablar de historia, tradición y cultura. Desde hace más de 7.000 años, el ser humano descubrió en la vida un regalo de la tierra:

un fruto que, al transformarse, se convirtió en símbolo de vida, encuentro y celebración.

Cada civilización lo adoptó y lo elevó, hasta llegar a nuestros días como la bebida que une mesas, conversaciones y memorias.



En Argentina, el vino encontró un hogar único. El clima, la altura y la pasión de sus bodegas dieron vida a vinos que hoy son reconocidos en todo el mundo. El Malbec, con su carácter intenso y profundo, se convirtió en emblema nacional; el Cabernet Sauvignon aporta fuerza y elegancia; y el Torrontés, fresco y aromático, habla con voz propia desde el norte del país.

Cada cepa tiene una personalidad que dialoga con los sabores de la parrilla y enriquece la experiencia.



La parrilla argentina es fuego, paciencia y tradición. La carne cocinada lentamente a la leña despierta aromas y sabores que se complementan con un buen vino, logrando un equilibrio perfecto: el asado potencializa al vino, y este a su vez realza el sabor de cada bocado de nuestros cortes.

Hoy, en Quito, te invitamos a vivir esa unión. Aquí la historia del vino se encuentra con la pasión de la parrilla a la leña Argentina, en una experiencia donde cada copa y cada plato cuentan una historia de origen, cultura y autenticidad.

Un viaje de fuego y vino, de la tradición Argentina a tu mesa.



Argentina

El vino en Argentina se desarrollo en el siglo lxx, al pie de la cordillera de Los Andes y es ahí donde el Malbec, cepa insignia, encontró su terrua ideal logrando grandes exponentes reconocidos a nivel mundial. Y no nos olvidemos del Torrontes cepa autóctona, y los excelentes vinos de la Patagonia.

Trapiche Vineyards.  Torrontes. Región: Zona alta río Mendoza.	\$ 25.00
Los Arboles.  Chardonay. Región: Agrelo, Mendoza.	\$ 22.00
Familia Gascón.  Malbec. Región: Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 25.00
Trapiche Vineyards.  Merlot. Región: Zona alta río Mendoza.	\$ 25.00
Colonia Las Liebres, Alto Las Hormigas.  Bonarda ORGÁNICO. Región: Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 25.00
Norton D.O.C.  Malbec. Región: Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 32.00
Cordero Con Piel De Lobo.  Malbec. Región: Luján de Cuyo y Valle de Uco.	\$ 29.00
Sexy Fish Bodega Norton.  Cabernet Frank. Región: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 29.00
Escorihuela Gascon.  Malbec o Syrah. Región: Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 32.00
Trapiche Reserva.  Malbec. Región: Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 32.00
Cuesta del Madero Reserva.  Cabernet Sauvignon o Malbec. Región: Maipú, Mendoza.	\$ 33.00
Navarro Correa Colección Privada.  Blend (Malbec-Cabernet Sauvignon-Merlot). Región: Agrelo, Mendoza.	\$ 42.00
Zucardi Serie A.  Bonarda. Región: Santa Rosa, Mendoza.	\$ 47.00
Terrazas de los Andes Reserva.  Malbec. Región: Blend de Terroirs de altura, Mendoza.	\$ 45.00
Catena Zapata Blend de Terroirs.  Malbec. Región: Mendoza.	\$ 49.00



Argentina

Luigi Bosca De Sangre.  Cabernet Sauvignon. Región: Luján de Cuyo, Mendoza.	\$ 63.00
Rutini.  Blend (Cabernet Sauvignon-Malbec). Región: Valle de Uco, Mendoza.	\$ 57.00
El Enemigo.  Cabernet Frank. Región: Agrelo y Gualtallary, Mendoza.	\$ 65.00
Luca Old Vine.  Malbec. Región: Valle de Uco, Mendoza.	\$ 65.00
Trapiche Medalla.  Malbec o Cabernet Sauvignon. Región: Luján de Cuyo y Maipú, Mendoza.	\$ 65.00
Malbec Argentino Catena Zapata.  Malbec. Región: Blend de Terroirs, Mendoza.	\$ 172.00
Gran Enemigo Gualtallary Single Vineyard.  Cabernet Frank. Región: Gualtallary, Mendoza.	\$ 180.00



Chile

Llegado en el siglo XIX, encontró en sus valles un hogar fértil. El Carménère, una perdida y redescubierta en Chile, se convirtió en su emblema. Más que tradición, el vino es orgullo nacional y parte de la mesa chilena.

Misiones De Rengo.  Merlot o Carmenere. Región: Cachapoal.	\$ 23.00
Casillero del Diablo Red Blend.  Blend. Región: Valle Central.	\$ 29.00
Casa Silva Reserva.  Carmenere. Región: Colchagua, Valle Central.	\$ 31.00
Diablo Dark Red.  Blend. Región: Valle del Maule.	\$ 45.00



España

Con raíces en Fenicios y Romanos, España es cuna de una de las tradiciones vinícolas más antiguas de Europa, desde la zona más importante que es Rioja, pasando por Ribera del Duero y llegando hasta Jerez. Más que bebida el vino es arte, cultura y celebración que une generaciones.

Ramón Bilbao.  Verdejo. Región: DO Rueda.	\$ 29.00
Cremita.  Verdejo. Región: DO Rueda.	\$ 29.00
Toro Loco.  Blend (Bobal-Merlot). Región: Utiel Requena.	\$ 22.00
Luzón Colección.  Monastrell. Región: Jumilla.	\$ 24.00
La Maldita.  Garnacha. Región: Rioja.	\$ 27.00
Faustino Crianza.  Tempranillo. Región: Rioja Alavesa.	\$ 29.00
Urbión Crianza.  Tempranillo. Región: Rioja Alta.	\$ 31.00
Marqués de Riscal.  Tempranillo. Región: Rioja Alavesa.	\$ 32.00
Ramón Bilbao Crianza.  Tempranillo. Región: Rioja Alavesa.	\$ 35.00
Románico, Bodega Teso La Monja.  Tinta Toro. Región: Toro.	\$ 38.00
Portia 10 Meses.  Tempranillo. Región: Ribera del Duero.	\$ 43.00



Francia

Cuna del vino moderno, sus viñedos marcaron la viticultura mundial. Burdeos con sus vinos profundos, Borgoña con la elegancia y Champaña que con sus burbujas enaltece las celebraciones. Más que bebida es distinción y cultura que conquistó el mundo.

Maison Castel.  Sauvignon Blanc. Región: Aude, Hérault y Gard.	\$ 23.00
Maison Castel.  Cabernet Sauvignon o Merlot. Región: Aude, Hérault y Gard.	\$ 23.00
Calvet Rose d'Anjou.  Blend (Cabernet Franc - Grolleau - Gamay). Región: Valle de Loira.	\$ 22.00
Maison Castel Gran Reserva.  Syrah o Cabernet Sauvignon. Región: Languedoc.	\$ 30.00
Cap Royal Bordeaux Superier.  Blend (Cabernet Sauvignon - Merlot). Región: Burdeos.	\$ 42.00
Chateau Ferrande Graves.  Blend (Merlot-Cabernet Sauvignon). Región: Graves.	\$ 45.00

Italia

En la Antigua Roma, Italia convirtió al vino en parte de su vida y de su mesa. Sus tierras fértiles dieron origen a una diversidad única: el Chianti, el Barolo del Piemonte, el Prosecco del Véneto. Cada región cuenta una historia, compartiendo la esencia: el vino como tradición, cultura y pasión italiana.

La Segreta, Bodega Planeta.  Blend (Nero d'Avola - Cabernet Frank - Syrah - Merlot). Región: Sicilia DOC.	\$ 32.00
Moi Bodega Varvaglione.  Primitivo Di Puglia. Región: Puglia.	\$ 25.00
Rossetti Rosso.  Blend (Sangiovese-Merlot). Región: Toscana.	\$ 25.00
Riporta.  Primitivo. Región: Puglia.	\$ 37.00
Riporta.  Nero d'Avola. Región: Sicilia DOC.	\$ 39.00



Ecuador, Portugal y U.S.A.



Joven pero auténtico, el vino ecuatoriano nace en latitudes poco vistas en el mundo vitivinícola, pero dando como resultado vinos singulares y que sorprenden a nivel mundial. Pero siempre reflejando la diversidad del país.

Armonía. Rose Malbec.
Región: San Miguel del Morro.

\$ 22.00

Travesía. Sangiovese.
Región: San Miguel del Morro.

\$ 39.00



Con siglos de tradición, Portugal es tierra de vinos únicos: del mundialmente famoso Oporto al elegante Vinho Verde. En cada copa se vive la historia.

Silk & Spice.
 Blend (Touriga Nacional, Baga, Alicante Bouschet y Syrah).
Región: Dao, Bairrada y Lisboa.

\$ 29.00



U.S.A. país de gran diversidad en sus climas, y esto se refleja en la impronta que da a sus vinos, tanto así que los vinos de Napa valley han superado a los grandes vinos franceses en el controversial Juicio de París.

Decoy. Zinfandel.
Región: Sonoma County, California.

\$ 49.00

Espumantes & Tardios

Espumantes: Sinónimo de celebración, el espumante es ideal para momentos especiales. Lo mejor: marida con todo, desde la entrada hasta el postre. Sus burbujas siempre caen bien en cualquier ocasión.

Tardíos: El vino de cosecha tardía surge cuando la uva madura más tiempo en la vid, concentrando dulzura y aromas intensos. Es el arte de la paciencia.

Norton Tardío. Chardonnay.
Región: Luján de Cuyo, Mendoza.



\$ 22.00

Mercier. Brut.
Región: Valle de Uco y Luján de Cuyo.



\$ 25.00

Gran Baron. Brut.
Región: Penedes, Cataluña.



\$ 22.00

Veuve du Vernay. Demisec.
Región: Beaune.



\$ 22.00

Chandon 187ml. Extra Brut y Rose.
Región: Argentina.



\$ 12.00

Henkell 200ml. Blanc de blancs.
Región: Alemania.



\$ 11.00



PARRILLA A LA LEÑA
El Bodegón
Argentino

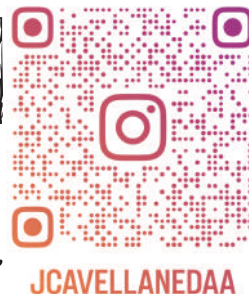
Sugerencia del Sommelier

Bodega Fin del Mundo.  Pinot Noir. Región: Patagonia, Neuquen.		\$ 42.00
Marius Rouge.  Garnacha y Syrah. Región: Valle del Rodano.		\$ 29.00
Bila-Haut.  Garnacha, Syrah y Carignan. Región: Roussillon AOP.		\$ 40.00
Bajo Llauri.  Montepulciano d'Abruzzo. Región: Abruzzo.		\$ 29.00
Zorzal Gran Terroir.  Cabernet Franc. Región: Gaultallary y El Peral, Valle de Uco.		\$ 49.00
Casa Silva 5 Cepas. Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Pinot Noir y Petit Verd.  Región: Colchagua, Valle Central.		\$ 29.00
Pagos de Araiz Crianza. Blend (Tempranillo, Merlot, Syrah y Cab Sauvignon).  Región: Navarra.		\$ 32.00
Marco Polo Appassimento.  Corvina, Corvinone y Rondinella. Región: Véneto.		\$ 35.00
Cordero con Piel de Lobo.  Extra Brut. Región: Valle de Uco y Luján de Cuyo.		\$ 25.00



www.elbodegonargentino.com

Sommelier:
*Juan
Avellaneda.*



JCAVELLANEDAA

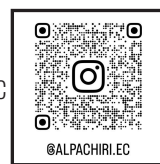


www.elbodegonargentino.com

@elbodegonargentino



@alpachiri.ec



Produbanco 
Grupo Promerica

