

La Mascota WineMaker's Dinner
Dîner aux vins du vignoble La Mascota
November 1, 2018

Amuse-bouche - Canapés

Empanadas
Empanadas
Chorizo stuffed Mushrooms
Champignons farcis de chorizo
Gazpacho Shots
Coups de gazpacho
La Mascota Cabernet Sauvignon 2014

Dinner in The Windjammer – Dîner au Windjammer

Menu presented by Executive Chef Stefan Mueller
Wines presented by Juan Ignacio Torre, La Mascota Wines, Mendoza, Argentina
Menu présenté le chef executif Stefan Mueller
Vins présentés par Juan Ignacio Torre du vignoble La Mascota, Mendoza, Argentine

Salmon Ceviche with Avocado Mousse and sautéed Corn
Ceviche de saumon avec mousse à l'avocat et maïs sauté
La Mascota Chardonnay

Duck filled Sorrentinos on Pumpkin Purée with buttered Hazelnuts
Baby Arugula tossed with Blackberry and Black Pepper Vinaigrette
Sorrentinos farcis de canard sur purée de citrouille avec noisettes au beurre
Petites feuilles de roquette avec vinaigrette de mûres au poivre noir
La Mascota Cabernet franc 2012

Granité

Grilled Beef Tenderloin Medallion with Chimichurri
and grilled Rack of Lamb
Smoked Paprika scented Polenta Cake, Roasted Butternut Squash,
sautéed Baby Peppers and Baby Corn
Médailon de filet de boeuf grille avec chimichurri
et carré d'agneau grillé
Gâteau de polenta parumé de paprika fumé, courge rôtie, petits poivrons sautés et petit maïs
Big Bat Cabernet Sauvignon 2013

Vanilla Cassata with chopped Hazelnut filling and Melted Dark Chocolate,
Alfajores filled with creamy Dulce de Leche
Cassata à la vanilla avec noisettes et chocolat noir fondu
Alfajores farcis de dulce de leche crémeux
Unanime Gran Vino Tinto, La Mascota



MASCOTA
VINEYARDS