

Bienvenidos!!

Viña Edén es producto del sueño de sus fundadores de vivir en el campo en forma sustentable, cultivar la tierra y elaborar vinos de alta calidad. Un lugar de destino para los amantes de la naturaleza, la vitivinicultura y la cocina orgánica y local. Producimos en pequeña escala, adoptando en los procesos la mejor tecnología disponible de modos de crear nuestros tintos, rosados, blancos y espumosos naturales. La inspiración de este edificio fue la de una escultura sobre la ladera del **Cerro Negro**, manteniendo una coherencia con las formas de la montaña. Su construcción se ha realizado en tres niveles en un diseño vertical, con el propósito de aprovechar la fuerza de gravedad para los movimientos de la uva y del vino en sus distintas fases de producción.

Nuestros Vinos

	Copa	Botella
Methode Champenoise Brut Nature: 15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, solo mosto flor cuvée. Aromas delicados y frutados, burbujas muy pequeñas. Fresco y elegante.	\$ 350	\$ 1485
Methode Champenoise Brut Nature Rosé: 92% Pinot Noir, 8% Chardonnay, cero azúcar agregado. Color rosado vibrante, aromas delicados a frutos rojos, en boca envolvente y cremoso con final fresco y prolongado.	\$ 350	\$ 1485
Chardonnay 2015: Sin pasaje por barrica, un vino muy mineral aromáticamente, destaca la frescura en boca por su acidez natural y final prolongado.	\$ 220	\$ 890
Pinot Noir Rosé 2017: Uvas de parcela con alta densidad de plantación y poca producción por planta. Base mineral y aromas dulces de frutas rojas. Sin madera, fresco con acidez equilibrada y buen volumen en boca.	\$ 220	\$ 890
Tannat Reserva 2015: Raleo minucioso, intensidad de color y aromas y alta concentración, con taninos maduros y dulces. 12 meses de roble francés y americano. Medalla de ORO "Tannat al Mundo" 2016.	\$ 310	\$ 1240
Cerro Negro Gran Reserva 2015: Corte compuesto por 50% Tannat, 40% Merlot, 10% Marselan. Roble francés por 16 meses y estacionamiento en botella, resultado muy complejo, elegante y equilibrado.	\$ 380	\$ 1550

Wine Flights*

Tradicional 3 vinos	Espumoso Blanco, Chardonnay, Tannat Reserva	\$ 660
Tradicional 4 vinos	Espumoso Blanco, Chardonnay, Tannat Reserva, Cerro Negro	\$ 840
Rosé 3 vinos	Espumoso Rosé, Pinot Noir Rosé, Tannat Reserva	\$ 660
Rosé 4 vinos	Espumoso Rosé, Pinot Noir Rosé, Tannat Reserva, Cerro Negro	\$ 840
Burbujas	Espumoso Blanco, Espumoso Rosé, Chardonnay, Pinot Noir Rosé	\$ 840
Premium 5 vinos	Espumoso Blanco o Rosé, Chardonnay, Pinot Noir Rosé, Tannat Reserva, Cerro Negro	\$ 1020

Visitas

Visita guiada a la Bodega: donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción \$ 450

Visita guiada a los Viñedos: en vehículos eléctricos donde se visitan los principales espacios del establecimiento y se transmite la filosofía y métodos de producción de la vid \$ 600

Visita guiada a los Viñedos en Segway: tras una capacitación en el Segway, se visitan los principales espacios del establecimiento. (1 pax) \$1350, (2 pax) \$ 1200, (3 pax) \$ 900

Precios por persona

Tragos

Caipirosca	\$ 480
Caipirinha	\$ 480
Kir Royal	\$ 480
Bellini	\$ 480
Licor de Tannat	\$ 180

Bebidas

Agua Salus con o sin gas 500ml	\$ 150
Limonada orgánica	\$ 170
Jugo natural	\$ 170
Refrescos	\$ 190
Café Viaggio, Cortado, Té Orgánico	\$ 140

The Vines of Punta del Este

Con mucho gusto comunicamos a nuestros visitantes que **Viña Edén** y **The Vines of Mendoza** se asocian para desarrollar exclusivas chacras y **viñedos privados** en esta localidad. Por más información comunicarse al mail: thevinesofpuntadeleste@vinaeden.com

VIÑA EDÉN

Disponible de 12:00 a 20:00

Cubierto \$ 180

Panes de campo caseros, olivas marinadas, vegetales al escabeche, paté de calabaza.

Bar Tasting \$ 1050

Degustación de 3 vinos, tostadas, aceites de oliva regionales, agua. Incluye visita guiada a la bodega.

Tasting Completo \$ 1350

Degustación de 4 vinos, panes de campo caseros, tabla de quesos, aceites de oliva regionales y agua. Incluye visita guiada a la bodega.

Disponible de 12:00 a 16:30

Menú Degustación Tres Pasos \$ 1980

Degustación de 3 vinos, cubierto, entrada, principal y postre. Incluye visita guiada a la bodega.

Entradas \$ 480

- Cabutiá asado con queso de cabra artesanal, hojas verdes, miel de las sierras, frutos secos y brotes de porotos mung.
- Ensalada de langostinos marinados en cúrcuma, huevo mollet, rabanillos, zanahorias y pepino y aderezo de sésamo.
- Empanadas de cordero braseado 8 horas con mezclum verde y salsa sriracha.
- Ensalada de remolachas asadas, duraznos frescos, queso azul, verdes, garrapiñada y menta fresca.
- Ceviche de brótola con chips crocantes.

Principales Vegetariano \$ 720 Carne o Pesca \$ 810

- Ojo de bife sobre papas y boniatos al romero con gremolata de castañas de cajú.
- Pesca del día con cremoso de porotos negros, ceviche de tomates cherry y cilantro.
- Lasagna de vegetales al horno de barro con ricota casera y salsa filetto.
- Pork belly con puré de maíz, pepinos encurtidos y salsa anizada de chardonnay.

Postres \$ 390

- Flan de huevo de campo con dulce de leche.
- Tarta de almendras con peras y chocolate belga.
- Mousse de champagne con duraznos al cardamomo y menta fresca.
- Crumble de manzana y pasas con helado de vainilla.

Disponible de 12:00 a 16:30 al habilitarse el sector de fuegos

Asado Tradicional \$ 2250

Degustación de 4 vinos, cubierto, chorizo o morcilla, principal de carnes exclusivas asadas con el método tradicional uruguayo (consulte por los cortes del día), postre, agua mineral, café o té. Incluye visita guiada a la bodega.

Disponible de 16:30 a 20:00

Sunset Time

- Ensalada del día. \$ 510
- Albóndigas de cordero en salsa de tomate especiada. \$ 510
- Sandwich relleno de salmón ahumado, remolacha, palta, brotes y verdes de la huerta con papas fritas \$ 690
- Fish and chips: pejerrey con papas fritas y alioli de wasabi. \$ 540
- Tostada de campo con guacamole picantón y huevo frito. \$ 480
- Pollo Kentucky con salsa barbacoa casera \$ 570
- Empanadas de cordero braseado 8 horas, con mezclum de verdes y salsa sriracha. \$ 480
- Flat bread con queso cambembert, cebolla caramelizada y hojas de mostaza. \$ 570
- Quesos fundidos al horno de barro. \$ 540

Postres

- Crumble de manzana y pasas con helado de vainilla. \$ 390
- Tarta de almendras con peras y chocolate belga.
- Mousse de champagne con duraznos al cardamomo y menta fresca.
- Flan de huevo de campo con dulce de leche.

Viña Edén 18 : Wine Club

- ❖ 18 botellas al año entregadas en su casa (3 por bimestre)
- ❖ 18% de descuento en Vina Edén - vinos y gastronomía
- ❖ Eventos en la Bodega exclusivos para socios
- ❖ 4 Degustaciones obsequio (transferibles) al año
- ❖ Más informaciones: vinaeden18@vinaeden.com

Para los Niños**

- Menú Degustación \$ 870
- Principal, guarnición y postre \$ 630

Principales: Milanesa de pollo o de carne, Pasta al tomate.

Guarniciones: Papas fritas o verduras asadas.

Postre: Helados artesanales.

Menú diseñado acorde a los ingredientes orgánicos disponibles localmente.

Especial agradecimiento a nuestros proveedores:
Ecomercado, Nono Antonio, Isabel, Romina, Polanco, O33, Lote8, Rodríguez Bidagain, Finca Babieca.

* Copa degustación 70ml

** Hasta 12 años

VIÑA EDÉN