VIÑA EDÉN

VIÑA EDÉN

ENTRADAS

Ensalada orgánica — USD 32

Mix de verdes orgánico de la huerta Viña Edén con queso parmesano nacional, caramelo balsámico, jamón ibérico y aceite de albahaca.

Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

Queso fundido — USD 18

Mezcla de tres quesos artesanales (provolone, parrillero y queso azul) en proporciones iguales, gratinada al horno y servida con panes artesanales.

Viña Edén Pinot Noir USD 13

Caviar Black River — USD 60

Lata de 10 g. Servido con blinis, crema agria y claras de huevo cocidas.

Viña Edén Methode Champenoise Brut Nature USD 15

Mix de Mariscos — USD 32

Langostinos, calamares, mejillones y alcachofas preparados con salsa de azafrán, naranja y espumante rosado.

Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

PRINCIPALES

Risotto de Hongos — USD 35

Arroz arborio preparado con vino blanco, hongos portobello, salsa de verduras frescas y queso parmesano.

Viña Edén Tannat Cemento USD 11

Pasta con Mariscos y Caviar — USD 65

Spaghetti de grano duro con mix de mariscos y caviar Black River.

Viña Edén Methode Champenoise Brut Nature USD 15

Risotto de Queso Brie — USD 65

Arroz arborio preparado con vino blanco, salsa de verduras, queso brie, jamón ibérico y miel.

Viña Edén Tannat Reserva (2022) USD 13

Lasagna — USD 65

Combinación de hongos portobello y camarones con salsa fileto de la casa.

Viña Edén Marselan Cemento (2020) USD 11

Menú Ejecutivo — USD 65

Incluye panes artesanales en tres sabores. Entrada: ensalada orgánica. Plato principal: a elección spaguetti con salsa fileto, mozzarella de búfala y parmesano, o risotto de hongos frescos y parmesano con verduras salteadas y demi-glacé. Postre: frutas de estación o alfajor de Tannat con café doble. Bebida: copa de Pueblo Edén Tannat, Chardonnay o Verano. Refresco o jugo.

Tartar de Salmón con Caviar — USD 65

Salmón fresco importado desde Chile, cortado en cubos, preparado con salsa asiática y coronado con caviar Black River.

Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

Risotto con Ragú de Osobuco — USD 65

Osobuco marinado y asado a baja temperatura durante 6 horas con Tannat Reserva y verduras frescas.

Viña Edén Tannat Reserva (2022) USD 13

Salmón — USD 44

Filete de salmón fresco servido con puré de arvejas y salsa de damascos con espumante rosado Viña Edén.

Viña Edén Chardonnay (2022) USD 11

Menú 5 pasos — Desde USD 145

Incluye cubierto, bocado, entrada, plato principal y postre con degustación de vinos, más tour guiado a la bodega. Opciones: degustación 3 vinos + licor (USD 145) o 7 vinos + licor (USD 190), con visita guiada.

Filetto alla Rossini — USD 65

Corazón de lomo grillado con aroma de ajo y tomillo fresco, acompañado de foie gras importado de Francia, puré de habas y espárragos frescos.

VE Cerro Negro Gran Reserva (2018) USD 19

Menú Infantil — USD 35

Principales: Churrasco de lomo o spaghetti al fileto.
Guarniciones: Papas fritas o papas al horno.
Postre: Helado artesanal.

VIÑA EDÉN

POSTRES

Volcán de Dulce de Leche — **USD 19**

Servido con helado de crema Häagen-Dazs y pistachos.

Tiramisú — **USD 19**

Receta italiana clásica con bizcochos de vainilla, crema de mascarpone, café y licor de limoncello.

Helado de Tannat — **USD 14**

Helado artesanal elaborado con Tannat Viña Edén.

Pannacotta — **USD 19**

Pannacotta de especias con salsa de dulce de leche y licor de Marselan.

TRAGOS Y BEBIDAS

Licor de Marselan	**USD 10**
Agua sin gas 750ml	**USD 11**
Refrescos	**USD 7**
Té	**USD 6**
Grappa	**USD 9**
Agua Pellegrino con gas	**USD 15**
Café orgánico o cortado	**USD 7**

VIÑA EDÉN

DEGUSTACIONES

Bar Tasting

Degustación de 3 vinos, panes artesanales, salsas caseras y aceite de oliva Viña Edén, agua. Incluye visita guiada a la bodega.

Desde USD 42

Con degustación en tanque **+ $10**

Tasting Completo

Degustación de 4 vinos, panes artesanales salsas caseras, aceite de oliva Viña Edén, agua, tabla de quesos y fiambres. Incluye visita guiada a la bodega.

Desde USD 62

Con degustación en tanque de cemento **+ $11**
Con degustación en barrica **+ $16**

Wine Flights - Tradicional 3 vinos

Espumoso Blanco, Chardonnay, Tannat Reserva.

USD 28

Wine Flights - Tradicional 4 vinos

Espumoso Blanco, Chardonnay, Tannat Reserva, Cerro Negro Gran Reserva.

USD 37

vinaeden.com

- Se cobra cubierto de USD 9, que incluye panes artesanales, salsas caseras y aceite de oliva Viña Edén.
- Precios por persona.
- Consumición mínima USD 19 por adulto.
- Precios en Dólares Americanos
- Precios no incluyen propina

VIÑA EDÉN

VINOS POR COPA

Methode Champenoise Brut Nature — USD 15

15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, solo mosto flor cuvée. Aromas delicados frutados y burbujas muy pequeñas. Fresco y elegante.

Methode Champenoise Brut Nature Rosé — USD 15

92% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 4 días de maceración pre-fermentativa en el caso del Pinot Noir. Sin azúcar agregado. Aromas delicados y burbujas muy pequeñas.

Chardonnay 2022 — USD 11

Sin pasaje por barrica, un vino muy mineral aromáticamente, destaca la frescura en boca por su acidez natural, con final prolongado.

Marselan Cemento 2020 — USD 11

Maduró en vasijas de hormigón para respetar la tipicidad de la fruta y de nuestro terruño. En boca se presenta fresco con buena acidez y taninos maduros, con sabores frutales y lácteos.

Pinot Noir 2021 — USD 13

Es un vino de color rojo intenso, dando una expresión frutal intensa y una tipicidad característica de esta variedad. Añejado 10 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso.

Tannat Reserva 2022 — USD 13

Raleo minucioso, intensidad de color y aromas, alta concentración con taninos maduros y dulces. 16 meses roble francés y americano.

Cerro Negro Gran Reserva 2018 — USD 19

Corte compuesto por 60% Tannat, 30% Merlot, 10% Marselan. El 70% del vino pasa 26 meses en barricas de roble francés 1° y 2° usos, y el 30% en vasijas de hormigón.

Rosé Blend — USD 11

Un blend único y poco convencional que combina 60% Riesling y 40% Tannat. La frescura y vibrante acidez del Riesling se entrelazan con la estructura y carácter del Tannat, logrando un equilibrio armonioso.

VINOS POR BOTELLA

Methode Champenoise Brut Nature — USD 59

15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, solo mosto flor cuvée. Aromas delicados frutados y burbujas muy pequeñas. Fresco y elegante.

Methode Champenoise Brut Nature Rosé — USD 59

92% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 4 días de maceración pre-fermentativa en el caso del Pinot Noir. Sin azúcar agregado. Aromas delicados y burbujas muy pequeñas.

VIÑA EDÉN

Méthode Champenoise Sur Lies 3D — USD 59

15% Pinot Noir, 85% Chardonnay, solo mosto flor cuvée. Este vino se encuentra en su forma más pura, sin degüelle, con levaduras en suspensión, sumando una nueva dimensión al paladar.

Chardonnay 2022 — USD 36

Sin pasaje por barrica, un vino muy mineral aromáticamente, destaca la frescura en boca por su acidez natural, con final prolongado.

Tannat Cemento Kosher 2021 — USD 40

Notable equilibrio entre la vivacidad en boca, fruta rojas que en conjunto con los taninos amables dan una sensación armoniosa y larga persistencia. KASHRUT: Bajo la supervisión de BDK Brasil, obedeciendo las estrictas reglas correspondientes a la producción vino Kosher “no mevushal”

Tannat Reserva 2022 — USD 48

Raleo minucioso, intensidad de color y aromas, alta concentración con taninos maduros y dulces. 16 meses roble francés y americano.

Cerro Negro Gran Reserva 2018 — USD 59

Corte compuesto por 60% Tannat, 30% Merlot, 10% Marselan. El 70% del vino pasa 26 meses en barricas de roble francés 1º y 2º usos, y el 30% en vasijas de hormigón.

Merlot Gran Reserva 1x1 — USD 165

Nace de un viñedo único con un marco de plantación 1x1 (1 metro entre plantas). Este sistema de alta densidad crea una competencia entre las vides, lo que resulta en una menor producción pero una mayor concentración de aromas, color y antocianos.

Rosé Blend — USD 36

Un blend único y poco convencional que combina 60% Riesling y 40% Tannat. La frescura y vibrante acidez del Riesling se entrelazan con la estructura y carácter del Tannat, logrando un equilibrio armonioso. Este vino se presenta fresco pero con estructura, destacando una complejidad aromática que lo hace versátil y cautivador. Una propuesta original que refleja la autenticidad de su origen y el espíritu innovador de Viña Edén.

Méthode Champenoise Sur Lies 3D Rosé — USD 59

Está compuesto por 92% Pinot Noir y 8% Chardonnay, utilizando solo el mosto flor cuvée. Este vino se encuentra en su forma más pura, sin degüelle, con levaduras en suspensión, sumando una nueva dimensión al paladar.

Marselan Cemento 2020 — USD 36

Maduró en vasijas de hormigón para respetar la tipicidad de la fruta y de nuestro terruño. En boca se presenta fresco con buena acidez y taninos maduros, con sabores frutales y lácteos.

Marselan Gran Reserva — USD 59

Maduró en barricas barrica de roble francés de 2do y 3er durante 30 meses para preservar su autenticidad varietal y las características únicas de nuestro terruño. Su color violáceo, vibrante con destellos rojizos, anticipa una experiencia sensorial excepcional.

Pinot Noir 2021 — USD 48

Es un vino de color rojo intenso, dando una expresión frutal intensa y una tipicidad característica de esta variedad. Añejado 10 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso.

Cerro Negro Gran Reserva 2016 — USD 116

Corte compuesto por 50% Tannat, 30% Merlot, 20% Marselan. El 70% del vino pasa 26 meses en barricas de roble francés 1º y 2º usos, y el 30% en vasijas de hormigón.

Pueblo Edén Méthode Champenoise Brut - 2020 — USD 37

ELEGIDO ESPUMOSO DEL AÑO POR TIM ATKIN Espumoso natural compuesto por 84% Chardonnay y 16% Pinot Noir, utilizando solo el mosto flor cuvée. A la vista, el Espumoso Brut presenta un color amarillo pajizo con destellos dorados y una burbuja fina y constante que forma una corona en la superficie. En nariz, destacan notas de frutas blancas como pera y manzana, seguidas de toques cítricos y ligeramente florales. También se pueden percibir notas de pan tostado y brioche que provienen de su maduración en contacto con las lías. En boca, es fresco y equilibrado, con una acidez marcada que aporta vivacidad al conjunto. El paso de boca es suave y cremoso, con un sabor predominante de frutas blancas y un final largo y persistente con un leve toque amargo. 2023 Guía de Descorchados (92) 2023 Tim Atkin – Master of Wine (92)

VIÑA EDÉN

MENÚ 5 PASOS

Menú fijo de cubierto, bocado,entrada, plato principal y postre con degustación. Incluye tour guiado por la bodega.

Primer Plato

- Mix de mariscos grillados con salsa de azafrán y naranja.
- Tartar de salmón fresco con huevas de salmón.

Segundo Plato

- Cordero con puré de manzana verde y pesto de menta.
- Risotto de hongos frescos.

Postre

- Panacota con dulce de leche Viña Edén y licor de Marselan.

Opciones degustación

Degustación de 3 vinos, panes artesanales, salsas caseras y aceite de oliva Viña Edén, agua. Incluye visita guiada a la bodega.

Opción 1 + USD 145

Degustación 3 vinos + licor, cubierto, bocado, entrada, plato principal y postre. Incluye visita guiada a la bodega.

Opción 1 + USD 190

Degustación 7 vinos + licor, cubierto, bocado, entrada, plato principal y postre. Incluye visita guiada a la bodega.

VIÑA EDÉN

VISITAS

Tour guiado por la bodega
Desde USD 19

Visita guiada por la bodega donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción.

Con degustación en tanque **+ $11**
Con degustación en barrica **+ $15**

Tour guiado por el viñedo
USD 33

Visita guiada por el viñedo donde se visitan los principales espacios del establecimiento y se transmite la filosofía y métodos de producción de la vidimia.

En caso de no poder realizar la experiencia a causa del mal tiempo, usted tendrá la posibilidad de agendarla para otro día.

Promo Tour con degustación
USD 38

Visita guiada por la bodega con degustación directa del tanque de cemento y de la barrica de roble.

MENÚ EJECUTIVO USD 65

Cubierto

Panes artesanales en tres sabores , aceitunas marinadas en hierbas , hummus , manteca con pistacho y aceite de oliva Viña Edén.

Plato principal a elección

Spaguetti con salsa fileto, mozzarella de búfala y albahaca. Risotto de hongos frescos y parmesano. Lomo (Angus) con verduras salteadas y demi-glacé.

Entrada

Ensalada orgánica.

Postre a elección

Frutas de estación con crema
Alfajor de Tannat con café doble

Bebidas

Copa de Pueblo Edén Tannat, Chardonnay o Verano.
Referesco. Jugo natural Tree.

VIÑA EDÉN

Picnic - Desde USD 64

Picnic completo con degustación de 3 vinos a la sombra de nuestros árboles centenarios + visita guiada a la bodega. Incluye:

3 copas degustación de vinos de la bodega: Methóde Champenoise + Chardonnay + Tannat Reserva + agua mineral. + ensaladas orgánicas, frutas de la estación , sándwiches especiales de campo y postres. Todo servido en canastas artesanales bajo las Coronillas protegidas.

Visita guiada por la bodega, donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción.

En caso de no poder realizar la experiencia a causa del mal tiempo, usted tendrá la posibilidad de agendarla para otro día.

Con degustación en tanque **+ $11**
Reservas com minimo de 48 hrs de anticipación, maximo de 15 personas.

Yoga - USD 95

Actividad a partir de las 10hrs

Te proponemos comenzar tu día de una forma diferente.

Conectaremos con la naturaleza. Experimentaremos la consciencia de nuestro cuerpo. Realizaremos una caminata consciente entre los viñedos. Disfrutaremos de una clase de yoga en un entorno natural a cargo de Sergio Montagner (Ig: @ser.unidad). Practicaremos una meditación sensorial.

Finalizaremos con un brunch con degustación de vinos de Viña Edén

Se requieren mínimo 2 personas para confirmar la clase. Solo por reserva.

Menú degustación 6 pasos con el enólogo en la sala privada con vista panorámica a los viñedos

Duración: 2h 30min (3h con viñedo)

Grupos de 2 personas o más, costos por persona.

Actividad realizada en exclusiva sala de cata privada del piso superior de la bodega, con increíbles vistas, acompañado por el Enólogo.

Menú 4 pasos (cubierto con panes de campo y antipasti, entrada, principal y postre) + 7 copas degustación de vinos de la bodega: Methóde Champenoise Blanco y Rosé + Chardonnay + Marselan Cemento +Tannat Cemento (directo del tanque) + Cerro Negro Gran Reserva + Tannat Reserva + Licor de Marselan + agua mineral + café

Visita guiada por la bodega, donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción.

Sujeto a disponibilidad del enólogo. Costo por persona: **$222**

VIÑA EDÉN

Tasting completo con Enólogo, en la Sala Privada - USD 141

Grupos de 2 personas o más, costos por persona.

Actividad realizada en exclusiva sala de cata privada del piso superior de la bodega, con increíbles vistas, acompañado por el Enólogo.

7 copas degustación de vinos de la bodega + Licor Tannat: Methóde Champenoise Blanco y Rosé + Chardonnay + Marselan Cemento + Tannat Cemento (directo del tanque) + Cerro Negro Gran Reserva + Tannat Reserva + cubierto con panes artesanales, patés y aceites de oliva de la región, tabla de quesos y fiambre + agua.

Visita guiada por la bodega, donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción.

Sujeto a disponibilidad del enólogo.

Degustación Full Experience Desde USD 165

Menú 5 pasos (cubierto con panes de campo y antipasti, bocado,entrada, principal y postre) + 4 copas degustación de vinos de la bodega + Licor de Marselan + agua mineral + café.

Visita guiada por la bodega, donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción.
Visita guiada por el viñedo donde se visitan los principales espacios del establecimiento y se transmite la filosofía y métodos de producción de la vid, finalizando con una degustación entre las plantas.

En caso de no poder realizar la experiencia a causa del mal tiempo, usted tendrá la posibilidad de agendarla para otro día.

Con degustación en tanque **+ $11**
7 vinos + degustación en tanque **+ $34**

Escapada Viña Edén Desde USD 233

Reserva mínima 2 personas.

Menú 5 pasos (cubierto con panes de campo y antipasti, entrada, principal y postre) + 4 copas degustación de vinos de la bodega (Methóde Champenoise, Chardonnay, Tannat Reserva, Cerro Negro Gran Reserva) + Licor de Marselan + agua mineral + café.

1 BOTELLA del VINO ELEGIDO para consumo a continuación de la degustación o para llevar.
2 copas de vino de cristal grabadas con el logo de la bodega.

Visita guiada por la bodega, donde se transmite la historia de la empresa, la filosofía de elaboración de los vinos y los métodos de producción.

Visita guiada por el viñedo donde se visitan los principales espacios del establecimiento y se transmite la filosofía y métodos de producción de la vid, finalizando con una degustación entre las plantas.

En caso de no poder realizar la experiencia a causa del mal tiempo, usted tendrá la posibilidad de agendarla para otro día.

Con degustación del tanque **+ $11**