



Bienvenidos!

The Vines of Mendoza comenzó como un sueño impensado y una amistad instantánea. Nos conocimos casualmente en 2005 y adquirimos un pequeño trozo de tierra virgen con el deseo de producir y compartir el mejor vino Argentino en el mundo.

Hoy nuestro proyecto se ha expandido a 600 hectáreas, donde más de 150 amantes del vino de distintos países, decidieron cumplir el sueño de convertirse en dueños de su propio viñedo, plantar sus vides y diseñar su propio estilo de vinos; trabajando junto al internacionalmente reconocido consultor de vinos Santiago Achával y nuestro equipo de expertos, participando activamente del proceso durante sus visitas a Mendoza, o dejando todo en nuestras manos.

A principios de 2014 inauguramos The Vines Resort & Spa, donde el gran cocinero argentino Francis Mallmann nos deleita con su restaurante Siete Fuegos, y compartimos sus diferentes técnicas de cocción con fuegos con nuestros huéspedes, combinando los mejores ingredientes locales con la excelencia de los vinos argentinos.

Cada paso de este viaje ha sido disfrutado y recorrido con pasión. Nada nos brinda mayor satisfacción que darle la bienvenida a nuevos amigos. Si desea ser parte de esta gran aventura, convertirse en propietario de un viñedo y hacer su propio vino, no dude en pedir un recorrido por toda la propiedad, estaremos encantados de mostrarle más de este lugar extraordinario.

Saludos,
Pablo y Michael

Welcome!

The Vines of Mendoza started with a crazy dream and an instant friendship. After a chance meeting in 2005, we purchased a vineyard with the purpose of making and sharing the best Argentine wine in the world.

Today, the company has expanded to 1,500 acres and more than 150 wine lovers from around the world have become private vineyard owners – planting grapes of their choice and making their ideal style of wine. Our private vineyard owners work with world-renowned consulting winemaker Santiago Achával and our expert winemaking team to make a wine from the vineyards you see here.

In early 2014, we opened The Vines Resort & Spa and Siete Fuegos, Chef Francis Mallmann's restaurant featuring his seven open-flame cooking techniques that connect nature and its finest ingredients with the magic of fire.

Each step of this journey has been a labor of love and we enjoy nothing more than sharing it with new friends. If you would like to join us in this adventure and become a vineyard owner making your own wine, just ask for a tour and we would be delighted to show you more of this special place.

Saludos,
Pablo & Michael



www.sietefuegosrestaurant.com

MENÚ

Entrada

Gazpacho andaluz <i>Andalusian gazpacho</i>	\$85
Ensalada caesar con piel crocante de pollo <i>Caesar salad with crispy roasted chicken</i>	\$215
Ensalada de hojas verdes <i>Fresh baby greens with herbs</i>	\$80
Ensalada de chauchas, ajo, ajíes avellanas y cuajada casera <i>Green bean salad with garlic, chili, hazelnut and cheese curd</i>	\$190
Ensaladas de hongos a la plancha con tomillo y tostada de ajo con cebolla colorada <i>Grilled wild mushroom and thyme salad with garlic and onion crostinis</i>	\$140
Ensalada de remolacha, naranjas, rúcula, cebolla colorada y queso feta <i>Beet and arugula salad with oranges, red onions and feta cheese</i>	\$115
Tortilla de zucchini con yogurt, rúcula y menta <i>Zucchini omelette topped with yogurt, arugula and mint</i>	\$110
Pizza con queso de cabra, jamón crudo y perejil <i>Goat cheese, prosciutto and parsley pizza</i>	\$105
Pan a las brasas con naranjas el rescoldo, cebolla colorada y aceite de romero <i>Charcoal grilled bread with burnt orange, red onion and rosemary oil</i>	\$120
Gratén de brócolis con hinojos y queso trebolgiano <i>Broccoli 'au gratin' with fennel and trebolgiano cheese</i>	\$105
Empanadas mendocinas al horno de barro <i>Mendoza style empanadas from the clay oven</i>	\$150
Provoleta con tomates frescos, orégano y albahaca <i>Baked provolone cheese with fresh tomatoes, oregano and basil</i>	\$135
Langostinos con berro, palta, mango, tomates cherry y aderezo de limón <i>Prawn salad with watercress, avocado, mango, cherry tomato and lemon dressing</i>	\$150

Plato Principal

Gnoquis de papas a la sartén con anchoas, aceitunas negras, ajíes, tomates y queso pepato <i>Potato gnocchi sautéed with anchovies, olives, chili peppers, fresh tomato, basil and pepato cheese</i>	\$240
Risotto de remolacha <i>Beet risotto</i>	\$195
Parrillada de verduras <i>Grilled seasonal vegetables</i>	\$105
Pescado del día en caja de hierro con gremolata <i>Fish of the day cooked in an 'iron box' with gremolata sauce</i>	\$210
Pechuga de pollo aplastada con papa patagonia, berros, aros de cebolla y tomates con costra <i>Chicken paillard with Patagonia potatoes, watercress, onions rings and tomatoes</i>	\$210
Pollo a la sal con limón, romero, ajo y salsa tártara <i>Salt-crusted chicken with lemon, rosemary, garlic and tartar sauce</i>	\$290
Hamburguesa Siete Fuegos en pan brioche con queso gouda y papas fritas <i>Siete Fuegos burger with brioche bread, gouda cheese and french fries</i>	\$195
Costillar de chanco al Malbec en dos cocciones con puré de papas y pistachos tostados <i>Malbec glazed pork ribs, baked and grilled, with mashed potatoes</i>	\$227
Parrillada de chanco con remolachas a la sal, naranjas al rescoldo y batatas fritas <i>Slow grilled pork with salt-crusted beets, broiled orange and sweet potato fries</i>	\$290
Milanesa de ojo de bife con ensalada de berros, pepinos, tomates y palta <i>Butter fried breaded rib-eye with watercress, cucumber, tomato and avocado salad</i>	\$305
Ojo de bife a la parrilla con papas aplastadas, tomates asados, radicchios y chimichurri <i>Grilled rib-eye steak with smashed potatoes, roasted tomatoes, radicchios and chimichurri</i>	\$380
Chivo Cordero al asador con papas, hongos, echalotes y rúcula <i>Goat or Lamb with grilled potatoes, mushrooms, shallots and arugula</i>	\$350