



CASA CASSIS
BARILOCHE ARGENTINA

Vivencias de cocina

VERANO 2023

CASA CASSIS

Vivencias de cocina

ALMA DE BOSQUE Y HUERTA NATURAL.

La experiencia comienza recorriendo el jardín, la huerta y la Bodega de vinos y vinagres artesanos, compartiendo nuestra filosofía de labores diarios, que dan origen a los sabores y aromas de nuestro menú.



COCINA EN EL JARDÍN

*Disfrutando del atardecer,
comienza la degustación.*



APERITIVOS

Cordial de vino de cassis y frutos rojos.

Espumante de flores de saúco.

FINGER & FORK

Trucha, grosellas verdes, eneldo.

Taco de reina, queso de cabra, avellanas.

Zanahorias blancas, pesto, castañas.

Daikon, jengibre, sésamo.

Jugo de todos los verdes.

Brotes, flores, dressing de cassis.

Mini pie de remolachas asadas.

Panes artesanos & Dips.

Continúa la noche

EN EL SALÓN
DE CASA CASSIS

Palta, rucoleta silvestre, remolachas amarillas,
queso de granja, brotes.

Langostinos, habas, arvejillas, brioche,
dressing de flores de saúco.

Trucha salmonada, taco de reina,
arroz jazmín, azafrán.

Frozen de rosas del jardín.

Lomo de ciervo, reducción de sus jugos,
borrajas, kale y chirivías.

Sorbet de cedrón, frambuesas. merengue de flores.

Infusión de hierbas & petit fours.



Gracias por venir y
compartir nuestra casa.



DESDE



1995

CASA CASSIS

BARILOCHE ARGENTINA

COCINA - EXPERIENCIA - HOGAR