



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, rucolata 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