

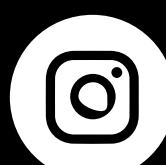
hilonegro

Menú Sala de degustación

Jueves a lunes de 11:30 a 19:30 hrs



vinoshilonegro



hilonegrovinos

vinohilonegro.com

Degustación



“Renacer entre viñedos”

5 costuras, 2 oz de c/u

\$650

I. Invisible | *Sauvignon Blanc 100%*

Amarillo pálido, tonos verdes, notas cítricas, pomelo y manzana verde, final fresco.

II. Tricot | *Primitivo 100%*

Rosado intenso, fresa fresca, nota floral y acidez equilibrada.

III. Escala | *Syrah 100% – 24 meses en roble*

Frutas negras, nota floral, caramelo, vainilla, tanino redondo.

IV. Ribeteado | *Cabernet Sauvignon 100% - 14 meses en roble*

Rojo cereza, grosella, acidez balanceada, persistencia en gusto.

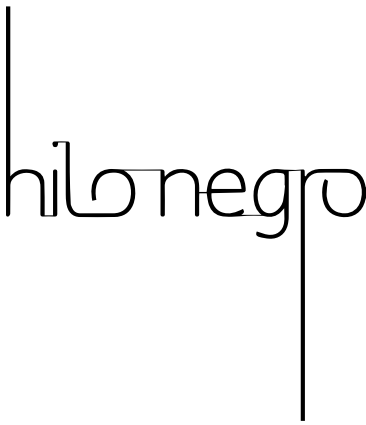
V. Tiara | *Petit Verdot 100% - 14 meses en roble*

Rojo violáceo, cereza madura, cuero, nota mentolada.

Pregunta por nuestras sugerencias de alimentos *



Vino | Wine



750 ml



150 ml



1.5 L

Invisible

Sauvignon Blanc 100%

\$480

\$145

Tricot

Primitivo 100%

\$480

\$145

Invisible Reforzado

Sauvignon Blanc 100% con 4 meses en roble

\$580

Hilván

Cabernet Sauvignon, Primitivo & Nebbiolo

\$530

RicRac

Cabernet Sauvignon, Syrah & Nebbiolo

\$590

Nido de Abeja

100% Primitivo

\$650

Zig Zag

Nebbiolo & Syrah

\$770

\$1,800

Escala

Syrah 100%

\$870

\$215

\$2,090

Ribeteado

Cabernet Sauvignon 100%

\$980

\$330

\$2,250

Tiara

Petit verdot 100%

\$980

\$330

Alta Costura

Cabernet Sauvignon 96%, Nebbiolo 4%

\$4,000

Agua natural 355 ml

\$25

Agua mineral 355 ml

\$50

Copa grabada

\$200



Alimentos



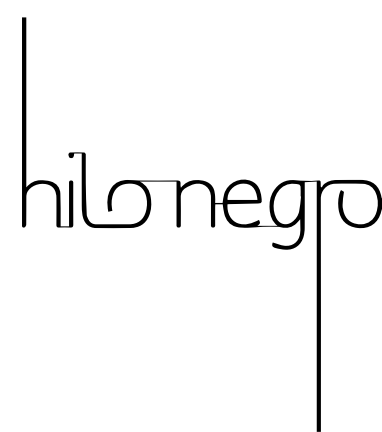
Salado | Savory

Tostada de Pesca del día Catch of the day Tostada Cebolla frita, ponzu, mayo sriracha Fried onion, ponzu, sriracha mayo	\$220
Degustación de tapas Tapas tasting Pan tomate, croquetas de pescado y de ibérico, arancinni Tomato bread, fish and iberico ham croquettes, arancinni	\$500
Tabla de quesos Cheese board Pan, compota, fruta de temporada y charcuteria bread, compote seasonal fruit and charcuterie	\$500
Pasta con mejillones Fettuccine with Mussels Salsa de tomate cherry y vino blanco White wine and tomato sauce	\$360
Burrata Burrata Balsámico y tapenade Balsamic and tapenade	\$320
Poutine Papas a la francesa, borrego, gravy, queso Ramonetti French fries, goat, gravy and fresh cheese	\$350
Wonton De pato, salsa hoisin y puré de acelgas Confit duck, hoisin and chard purée	\$350
Flatbread Diavola / Margarita / Pepperoni	\$350

Dulce | Sweet

Flan de elote Corn crème caramel Helado de temporada, caramelo salado Seasonal ice cream and salted caramel	\$180
Bowl de Helados Ice cream bowl Helados de temporada, crumble Seasonal ice cream and crumble	\$180

Bebidas



Cocteles | Cocktails

Coctel de la casa | House cocktail

\$180

Vino rosado, vodka, helado de frutos rojos | Rose wine, vodka and berry ice cream

Aperol Spritz

\$180

Aperol, espumoso, agua mineral | Aperol, sparkling wine, soda water

Mezcal Sour

\$180

Mezcal, limón, clara de huevo | Mezcal, lime, egg white

Gin & Tonic

\$180

Pimienta, romero, cítrico, tónica y gin | Pepper, rosemary, citric, tonic and gin

Mezcalita

\$180

Licor de chile, mezcal, jugo de cítricos | Poblano pepper liquor, mezcal, citric juice

Carajillo

\$180

Licor 43 & espresso

Vino espumoso, cerveza y café | Sparkling wine, beer & coffee

Rose Frizzante nebbiolo rosé

\$200

Cerveza artesanal local | Local Craft Beer

\$150

Americano / Espresso

\$70