

Muuucho  
queso,  
muuuucho vino  
Experiencia  
foodie



¿Listo para una aventura que deleitará tus sentidos?



En **MUUUCHO QUESO & MUUUCHO VINO**, te llevamos a un recorrido inolvidable por el corazón del campo, donde el queso artesanal y el vino se combinan para crear una experiencia gastronómica inigualable.

Una experiencia foodie única en el campo

En el corazón de nuestras praderas orgánicas, donde la naturaleza se entrelaza con la tradición, nace una experiencia gastronómica que celebra lo mejor de Flor de Alfalfa y nuestro viñedo Bodega Golondrinas.

🌿 **Recorre los pastizales** a bordo de un tractor y conoce nuestras vacas Jersey, protagonistas de la producción de leche de la más alta calidad.

☐ **Adéntrate en la fábrica de quesos artesanales**, donde verás de cerca el proceso de elaboración de nuestros quesos premiados.

🍷 **Disfruta de una vista espectacular en el viñedo**, mientras degustas un vino rosado fresco y te conectas con la naturaleza.

🍷 **Vive una experiencia gourmet en la cava**, con un menú de 4 tiempos donde nuestros quesos Flor de Alfalfa se maridan perfectamente con vinos Golondrinas, guiados por un experto.

☐ **Llévate un pedacito de la experiencia** con nuestros quesos, vinos y productos artesanales en la tienda.

🌟 **Momentos únicos, sabores inolvidables y un escenario perfecto para compartir en redes sociales.**

📍 **Reserva tu lugar y ven a disfrutar de una experiencia foodie sin igual. ¡Te esperamos en el campo!** 🌿🍷

# MENÚ MARIDAJE

1. Primer Tiempo: Gazpacho de fresa con pimiento rojo rostizado acompañado de crutones de pan de la casa, queso maduro 30 Flor de Alfalfa y aceite de oliva extra virgen.

Maridaje: Rosé ensamble Golondrinas.

Lo que sentirán los visitantes: Un comienzo ligero y refrescante que abre el paladar a la experiencia que está por venir.

2. Segundo Tiempo: Lasagna de espinaca con queso provolone y bechamel de queso Romano

Maridaje: Vino Tinto Joven Golondrinas.

Lo que sentirán los visitantes: Una experiencia cálida y envolvente, donde la cremosidad del queso combina perfectamente con el frescor del vino tinto.

# MENÚ MARIDAJE

3. Tercer Tiempo: Medallón de lomo de cerdo con glaseado de chiles dulces fermentados, soya y aceite de ajonjolí tostado

Maridaje: Vino tinto reserva Golondrinas.  
Lo que sentirán los visitantes: sabores intensos y una textura cremosa, maridada con la intensidad del vino reserva.

4. Cuarto Tiempo: Pastel de zanahoria con pistache y mantequilla Flor de alfalfa dorada bañado en glaseado de zanahoria  
Acompañado de: Café americano de especialidad

Lo que sentirán los visitantes: Un viaje de sabores contrastantes, donde el sabor a mantequilla se combina con la dulzura de la zanahoria y pistachos.





# Sábados y Domingos

🕒 Horarios: 1:30 pm y 3:00 pm

Duración: 3 horas

Precio: \$1,320 por adulto | \$880 niños

Cupo limitado

## Sábados y Domingos

