



vinedos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## DEGUSTACIONES



> OPÇÃO 1 <  
3 Varietais a eleição

\$ 7.000



> OPÇÃO 2 <  
2 Varietais a eleição e  
Tempus Pleno Gran Reserva

\$ 11.000



> DEGUSTAÇÃO PREMIUM <  
Tempus Pleno Gran Reserva, Reserva de Enólogo  
e Tempus V.E.R.O. Malbec

\$ 33.000



TEMPUS Malbec Rose	\$ 23.300	\$ 5.800
TEMPUS Merlot	\$ 23.300	\$ 5.800
TEMPUS Tempranillo	\$ 23.300	\$ 5.800
TEMPUS Syrah	\$ 23.300	\$ 5.800
TEMPUS Malbec	\$ 23.300	\$ 5.800
TEMPUS Cabernet Sauv.	\$ 23.300	\$ 5.800
TEMPUS Pleno Gran Reserva	\$ 43.200	\$ 10.800
RESERVA DEL ENÓLOGO	\$ 56.000	\$ 14.000
TEMPUS V.E.RO. Malbec	\$ 109.700	\$ 27.500
<i>Brut</i> <i>nature</i> ESPUMANTE Charmat	\$ 26.500	\$ 6.500
Sauvignon Blanc Dulce Natural	\$ 26.500	\$ 6.500



VINOS Y BODEGAS  
TEMPUS ALBA  
mendoza argentina

## **ENTRADAS**

> **DUO DE EMPANADAS** <  Solicitar  Solicitar

Duas empanadas clássicas de filé cortado à faca, acompanhada de chimichurri e azeite de oliva infundido com alecrim

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS SYRAH

**\$ 8.500**

> **SALADA GREGA** <   Lacto Ovo

Salada de folhas verdes frescas, com morangos, gomos de toranja, queijo feta fresco e um praliné crocante de nozes de pecã

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

**\$ 14.000**

> **CACHETE DE ABADEJO** < 

Biscoito crocante de alfarrobe e cacau amargo, acompanhado de purê de alcachofra artesanal e cachetes de abadejo grelhados

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

**\$ 13.500**

> **PROVOLETA CRIOLLA** <   Lacto Ovo

Queijo Provolone artesanal grelhado, servido com chutney exclusivo de tunas do nosso Jardim Nativo

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS MALBEC

**\$ 12.000**

> **SELEÇÃO DE QUEIJS** <  Solicitar  Lacto Ovo

Seleção de queijos artesanais, acompanhada de crackers de massa madre e conservas artesanais.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS MERLOT

**\$ 27.500**



vinhos e bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## PRINCIPAIS

### > NOSSO BIFE <

Bisteca de olho com papas andinas e cenouras baby, sobre cama de espinagueta, servida com chimichurri artesanal de ervas frescas e azeite de oliva infundido com alecrim

VERO  
TEMPUS ALBA  
*Malbec*

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS VERO MALBEC

\$ 24.000

### > TOMAHAWK < 40 min x2

Maravilhosos 950 gramas deste suculento corte de carne com osso grelhados acompanhados de um quente queijo San Julian derretido e legumes grelhados.

S. ANTONINI  
TEMPUS ALBA  
*Anchoris*

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ALBA RADAELLI

\$ 49.000

### > PALETA DE PORCO DEFUMADA <

Presunto de bondiola defumado com lenha de oliva, servido com um molho tropical de manga, tomates cereja, brotos frescos e chips crocantes de papas andinas

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS PLENO RESERVA DEL ENÓLOGO

\$ 22.000

### > TRUTA <

Truta salmoneada acompanhada de uma cremosa emulsão de abóbora, servida com espargos grelhados ao ponto e creme azedo artesanal

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 22.500

### > PAPPARDELLE < Lacto Ovo

Massa fresca com vieiras e tomates cereja, unidos em um molho leve de azeite de oliva e manjerição, que realça os sabores mediterrâneos do nosso prato

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

\$ 21.000

### > PORTOBELLOS < Lacto Ovo

Cogumelos recheados com uma combinação de tomates hidratados, queijo parmesão e manjerição, sobre um colchão de brotos tenros, com uma chuva de lajotas crocantes de quinoa e ricota fresca

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS CABERNET SAUVIGNON

\$ 20.000



vinhos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## SOBREMESAS

### > PAVLOVA <

Pavlova de cacau, creme de cítricos e frutas cítricas cristalizadas

EMPARELHAMENTO SUGERIDO SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

\$ 8.500

### > MOUSSE DE CACAU <

Mousse de chocolate 70% cacau, com coração de chocolate branco e chocolate ao leite sobre sablé de café".

EMPARELHAMENTO SUGERIDO SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

\$ 8.500

### > SELVA NEGRA <

Bolo úmido de chocolate, creme chantilly e cerejas

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 8.500

### > PERA <

Mousse de pera com centro de peras caramelizadas e bolo de baunilha coberto em chocolate branco

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 8.500



vinhos e bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## **BEBIDAS**

**BEBIDAS SEM ÁLCOOL** \$ 2.500

Agua sem gas

Agua com gas

Agua aromatizada

**VINHOS DE SOBREMESA** \$ 6.500



Sauvignon Blanc Dulce Natural

### **CAFETERIA**

Cafe Espresso \$ 2.500

Cafe Cortado \$ 2.500

Infusões \$ 2.000



## **MENU INFANTIL**

(até 12 anos)

Peito de frango empanado com batatas fritas.

Sorvete.

Bebida.

\$ 15.500



vinos y bodega  
TEMPUS ALBA  
mendoza argentina

## MENU & MARIDAJE

### - I -

#### > APPETIZER <

Tomatican Cuyano  
Especialidade mendocina autêntica, feita com tomates frescos selecionados,  
ovo de codorniz e servida com pão de campo artesanal



**TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC**  
“... intensos tonos frambuesa, tropical y floral, seco...”

### - II -

#### > EMPANADA <

Empanada clásica de filé cortado à faca, acompanhada  
de chimichurri e azeite de oliva infundido com alecrim



**TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH**  
“...vermelho intenso, picante, frutas vermelhas maduras, complexo...”

### - III -

#### > LOMO <

Bife de filet grelhado, acompanhado de mil folhas  
de batata e texturas de berinjela



**TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA**  
“...vermelho intenso e profundo, frutas vermelhas maduras,  
pimentões vermelhos e verdes, untuoso, longo e persistente...”

### - IV -

#### > SORBET DE FRUTILLAS <

Sorbet de morango e nosso vinho rosado de Malbec  
para limpar paladar antes da sobremesa.

### - V -

#### > MACARON <

Macaron de framboesa com recheio de  
parfait de baunilha e centro de framboesas



**SALVIGNON BLANC DULCE NATURAL**  
“... frutado, elegante ...”

**\$ 85.000**

#### UPGRADE DO VINHOS:

- TEMPUS ALBA RESERVA DEL ENÓLOGO  
- TEMPUS ALBA V.E.RO. MALBEC

**\$ 19.950**



Opciones **vegetarianas** / **celíacas** disponibles

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso

## NUESTROS VARIETALES RESERVA



## OUR RESERVE VARIETALS



### TEMPUS ALBA MALBEC ROSE



### TEMPUS ALBA MERLOT



### TEMPUS ALBA TEMPRANILLO



Intensos tonos frambuesa.  
Intense raspberry notes.



Rojo intenso con tonos púrpura.  
Intense red with purple tones.



Rojo granate intenso.  
Intense garnish red.



Frutas tropicales, notas florales & de frutos rojos.  
Captivating tropical fruits, floral & red fruits notes.



Mermelada de frutos rojos, pimienta negra & pimienta verde.  
Red fruits marmalade, black & green pepper.



Frutas rojas, con notas de canela & vainilla.  
Red fruits with cinnamon & vanilla notes.



Interesante estructura, fresco & con balanceada acidez.  
Interesting structure, fresh & with balanced acidity.



Intensidad media, frutas rojas, ciruela & grosella negra.  
Medium body, red fruits, plums & black currant.



Intensidad media, equilibrado con intensos taninos típicos de la variedad.  
Medium body, well balanced with intense tannins typical of this variety.



Ensaladas / pescados & mariscos / sushi / pastas / pollo.  
Salads / fish & seafood / sushi / pasta / chicken.



Risotto / pastas / carnes rojas grilladas / quesos duros.  
Risotto / pasta / grilled red meat / hard cheeses.



Paella / carnes rojas con salsas suaves / pastas.  
Paella / red meats with light seasoning / pasta.



6 m

### TEMPUS ALBA SYRAH



8 m

### TEMPUS ALBA MALBEC



6 m

### TEMPUS ALBA CABERNET SAUVIGNON



Rojo frambuesa con notas violetas.  
Raspberry red with purple tones.



Rojo intenso con tonos violetas & negros.  
Intense red with violet & black tones.



Rojo rubi intenso & profundo.  
Intense deep ruby red.



Notas de moras y cerezas, canela, clavo de olor & tabaco.  
Blackberry, cherries, cinnamon, cloves, leather & tobacco notes.



Frutas rojas frescas, floral con notas de violetas, tomillo & mentol.  
Fresh red fruits, violet floral notes, thyme & menthol.



Pimiento verde típico de la variedad, notas de eucalipto & espárragos.  
Green pepper notes typical of this variety, eucalyptus & asparagus notes.



Intensidad media, especiada & con frutas rojas maduras, complejo.  
Medium body, spiced, ripe red fruits, complex.



Muy buena estructura, frambuesas, ciruela negra con notas de vainilla & chocolate, taninos maduros e intensos.  
Intense structure, raspberry, black plums with vanilla & chocolate notes. Intense sweet ripe tannins.



Muy buena estructura, pimienta negra, pimienta verde con notas tostadas & balsámicas en su final.  
Full body, black and green pepper with persistent balsamic & toasted hints.



Conejo / cordero / quesos semiduros / comidas árabes.  
Rabbit / lamb / semi-hard cheeses / arabian food.



Carnes rojas / asado argentino / pastas rellenas / guisos.  
Grilled meat / Argentinian BBQ / stuffed pasta / stews.



Carnes rojas & de caza / platos condimentados / quesos maduros.  
Red & game meat / seasoned dishes / aged cheeses.

## NUESTROS VINOS GRAN RESERVA



## OUR GRAND RESERVE WINES



### TEMPUS ALBA PLENO 12 m



Rojo profundo e intenso con tonos violáceos & negros.  
Intense & deep red with violet & black tones.



Aromas intensos de frutas rojas maduras & pimientos rojos, pimienta negra con notas de vainilla & chocolate aportadas por el roble de primer uso.  
Intense ripe red fruits & red pepper aromas, black pepper with vanilla & chocolate notes from first use oak barrel ageing.



Deliciosa entrada en boca, ataque dulce & muy equilibrado. Con taninos maduros, untuoso & de muy buena estructura, largo & persistente.  
Delicious & sweet attack, very well balanced. Ripe tannins, unctuous, very good structure, long finish & persistent.



Carne argentina a las brasas / aves & vegetales en preparaciones de cacerola / quesos de vaca & cabra de pasta semi dura & dura.  
Argentine grilled meat / meat & vegetable stews / semi-hard & hard cheeses.



### TEMPUS ALBA PLENO WINEMAKER'S RESERVE 15 m



Rojo remolacha intenso con reflejos azulados.  
Intense beet red with bluish tones.



Notas dulces de mermelada de frambuesa. Alta complejidad. Presencia del roble con notas de tabaco, vainilla, chocolate & ahumadas.  
Sweet raspberry marmalade note. Superior complexity. Tobacco, vanilla, chocolate & smokey aromas from brand new oak barrels use.



Ataque dulce & aterciopelado, mermelada de moras & grosellas negras. Taninos dulces de alta permanencia en boca con retrogusto frutal, picante.  
Sweet & velvety attack, blackberry & black currant marmalade notes. Sweet tannins of long persistence with fruity and spicy aftertaste.



Carnes de caza en preparaciones intensas / pastas rellenas de carne con salsas rojas & hongos / quesos maduros & de pasta dura.  
Game meat with intense seasoning / meat stuffed pasta with red sauce & wild mushrooms / mature & hard cheeses.



### TEMPUS ALBA VERO MALBEC 12 m



Rojo muy intenso con tonos violetas oscuros resaltados por nuestra propia seleccion de clones.  
Very intense red with violet dark tones enhanced by our own selection of clones.



Intensos aromas de frutas rojas & negras maduras, complejo. Delicadas notas dulces que recuerdan dulce de leche, azucar negra & mermeladas. Excelente balance entre roble & fruta. Elegante.  
Intense aromas of red and black ripe fruits, complex. Delicate sweet notes reminiscent of caramel, brown sugar & marmalade. Excellent balance between fruit & oak. Elegant.



Ataque agradable y delicado. Con taninos redondos y dulces. De gran cuerpo y largo final. Su complejidad aromática se encuentra en boca también.  
Pleasant and delicate attack. With sweet and round tannins. Full-bodied with a persistent long finish. The aromatic complexity is also present in the palate.



Cortes de carne grillados / cazuela de mariscos / lasagna de carne con salsa roja & parmesano / quesos maduros & de pasta dura.  
Grilled meat cuts / seafood stew / meat lasagna with red sauce & parmesan cheese / mature & hard cheeses.