



vinos y bodega  
**TEMPUS ALBA**  
 mendocina argentina

## DEGUSTACIONES



> OPCION #1 <  
 3 Varietales a elección

\$ 7.700



> OPCION #2 <  
 2 Varietales a elección &  
 Tempus Pleno Gran Reserva

\$ 11.800



> DEGUSTACION PREMIUM <  
 Tempus Pleno Gran Reserva , Reserva del Enólogo  
 & Tempus V.E.RO. Malbec

\$ 36.000

Marida Nuestros Vinos con Nuestra Selección de Quesos  
 Gouda de cabra , Reggianito y Sardo.  Ovo Lacto

\$ 13.400



TEMPUS Malbec Rose	\$ 24.500	\$ 6.400
TEMPUS Merlot	\$ 24.500	\$ 6.400
TEMPUS Tempranillo	\$ 24.500	\$ 6.400
TEMPUS Syrah	\$ 24.500	\$ 6.400
TEMPUS Malbec	\$ 24.500	\$ 6.400
TEMPUS Cabernet Sauv.	\$ 24.500	\$ 6.400
TEMPUS Pleno Gran Reserva	\$ 45.500	\$ 11.800
RESERVA DEL ENÓLOGO	\$ 59.000	\$ 15.500
TEMPUS V.E.RO. Malbec	\$ 115.000	\$ 29.900
<i>Brut</i> <i>nature</i> ESPUMANTE Charmat	\$ 28.000	\$ 7.200
Sauvignon Blanc Dulce Natural	\$ 28.000	\$ 7.200



VINOS y BODEGA  
TEMPUS ALBA  
mendoza argentina

## ENTRADAS

> DUO DE EMPANADAS <  Solicitar  Solicitar

Dos típicas empanadas de lomo cortado a cuchillo, acompañadas de chimichurri y aceite de oliva infundado con jarilla

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS SYRAH

\$ 9.200

> ENSALADA GRIEGA <   Ovo Lacteo

Selección de finas hojas frescas, acompañada de frutillas, gajos de pomelo, queso griego fresco y un praliné crocante de nueces de pecan

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

\$ 15.800

> CACHETE DE ABADEJO < 

Galleta crocante de algarroba y cacao amargo, con pasta en conserva de alcaucil y cachetes de abadejo grillados

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 14.600

> PROVOLETA CRIOLLA <   Ovo Lacteo

Queso provolone artesanal grillado acompañado de chutney de tunas provenientes de nuestro Jardín Nativo

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MALBEC

\$ 14.100

> SELECCIÓN DE QUESOS <  Solicitar  Ovo Lacteo

Selección de quesos artesanales, acompañada de bizcochos marineros de masa madre y conservas artesanales

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MERLOT

\$ 31.900

"Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso"



vinos y bodega  
TEMPUS ALBA  
mendoza argentina

## PRINCIPALES

### > OJO DE BIFE GRILLADO <

Ojo de bife con papines andinos y zanahorias baby, sobre colchón de espiniqueta, acompañado de chimichurri de hierbas frescas y aceite de oliva infusionado con jarilla

VERO  
TEMPUS ALBA  
*Malbec*

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS VERO MALBEC

\$ 28.800

### > TOMAHAWK < 40 min x2

Magníficos 950 gramos de este jugoso corte de carne con hueso grillados en compañía de un tibio queso San Julian fundido y vegetales al rescoldo.

S. PAPPARDELLI  
TEMPUS ALBA  
*Anchoris*

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ALBA RADAELLI

\$ 55.600

### > BONDIOLA AHUMADA <

Bondiola ahumada con leña de olivo acompañada con una salsa de mango, tomates cherry, brotes frescos y chips de papines andinos

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS PLENO RESERVA DEL ENÓLOGO

\$ 25.200

### > TRUCHA <

Trucha salmonada sobre una cremosa emulsión de calabaza, acompañada de espárragos grillados y crema ácida.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 25.800

### > PAPPARDELLE < Ovo Lacteo

Pasta fresca con vieiras y tomates cherry unidos en una salsa ligera de aceite de oliva y albahaca, que realza los sabores mediterráneos de nuestro plato

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

\$ 23.700

### > PORTOBELLOS < Ovo Lacteo

Hongos rellenos con una combinación de tomates hidratados, queso parmesano y albahaca, sobre un colchón de tiernos brotes con una lluvia de lajas crocantes de quinoa y fresca ricota.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS CABERNET SAUVIGNON

\$ 22.700

"Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso"



vinos y bodega  
T E M P U S A L B A  
mendoza argentina

## **POSTRES**

### > PAVLOVA <

Pavlova de cacao, crema de cítricos y cítricos confitados

MARIDAJE SUGERIDO SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

\$ 9.800

### > MOUSSE DE CACAO <

Mousse de chocolate 70% cacao, con corazón de chocolate blanco y chocolate con leche sobre sablé de café.

MARIDAJE SUGERIDO SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

\$ 9.800

### > SELVA NEGRA <

Bizcocho húmedo de chocolate, crema chantilly y cerezas

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 9.800

### > PERA <

Mousse de pera con centro de peras caramelizadas y bizcocho de vainilla cubierto en chocolate blanco

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 9.800



vinos y bodega  
**TEMPUS ALBA**  
mendoza argentina

## **BEBIDAS**

**BEBIDAS SIN ALCOHOL** \$ 2.900

Agua mineral sin gas  
Agua mineral con gas  
Aguas saborizadas

**VINOS DE POSTRE** \$ 7.200



Sauvignon Blanc Dulce Natural

### **CAFETERIA**

Cafe Espresso \$ 2.900

Cafe Cortado \$ 2.900

Infusiones \$ 2.300

### **COCKTAILS**

Vermut Roso \$ 6.800

Vermut Bianco \$ 6.800

Tinto de Verano \$ 6.800

Mocktail \$ 5.600



## **MENU INFANTIL**

(hasta 12 años)

Milanesa de pollo con papas cuña.  
Postre helado  
Bebida

\$ 18.000

## MENU 3 PASOS

- I -

### > EMPANADA <

Típica empanada de filet cortado a cuchillo,  
acompañada de chimichurri y aceite de oliva infusionado con jarilla



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

- II -

### > FILET <

Filet mignon acompañado de musseline de  
calabaza y curry, cubierta de salsa de hongos  
coronada con brotes frescos



**TEMPUS ALBA RESERVA MALBEC**  
“... Rojo intenso con tonos violetas & negros.  
frambuesas, ciruela negra con notas de vainilla & chocolate ...”

- III -

### > PERA <

Pera pochada en miel y aceto, praliné de  
nueces, y micromix



**SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL**  
“... frutal, elegante ...”

**\$ 59.000**



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso

## MENU & MARIDAJE

### - I -

#### > APPETIZER <

Tomatícan Cuyano

Preparación típica de la región de Mendoza, elaborada con tomates frescos, huevo de codorniz y acompañada por pan de campo



TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC

"... intensos tonos frambuesa, tropical y floral, seco..."

### - II -

#### > EMPANADA <

Típica empanada de filet cortado a cuchillo, acompañada de chimichurri y aceite de oliva infusionado con jarilla



TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

"... rojo intenso, especiado, frutas rojas maduras, complejo ..."

### - III -

#### > LOMO <

Bife de lomo grillado, acompañado de mil hojas de papas y texturas de berenjena



TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA

"... rojo profundo intenso, frutas rojas maduras, pimientos rojos y verdes, untuoso, largo y persistente ..."

### - IV -

#### > SORBET DE FRUTILLAS <

Sorbet de frutillas maduras de nuestra huerta y nuestro vino Rosado de Malbec

### - V -

#### > MACARON <

Macaron de frambuesa, relleno de parfait de vainilla y centro de frambuesas



SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

"... frutal, elegante ..."

**\$ 89.000**

#### UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 21.000



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso

## NUESTROS VARIETALES RESERVA



## OUR RESERVE VARIETALS



### TEMPUS ALBA MALBEC ROSE



Intensos tonos frambuesa.  
Intense raspberry notes.



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



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



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



### TEMPUS ALBA MERLOT



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



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



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



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



### TEMPUS ALBA TEMPRANILLO



Rojo granate intenso.  
Intense garnish red.



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



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



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



### TEMPUS ALBA SYRAH



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



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



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



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



### TEMPUS ALBA MALBEC



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



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



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.



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



### TEMPUS ALBA CABERNET SAUVIGNON



Rojo rubí intenso & profundo.  
Intense deep ruby red.



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



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



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 violaceos & 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 aromatica se encuentra en boca tambien.  
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.