

MENU & MARIDAJE

> COCKTAIL DE BIENVENIDA <

- I -

> APPETIZER <

Tomatitan 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 filete cortado a cuchillo,
acompañada de chimichurri de hierbas frescas y aceite de oliva infundado 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 ...”

TARIFA NETA AGENCIA
\$ 73.800 (*)

UPGRADE DE VINOS:

- TEMPUS ALBA RESERVA DEL ENÓLOGO
- TEMPUS ALBA V.E.RO. MALBEC
\$ 21.500 (*)

MENU INFANTIL: \$ 17.900 (*)

ALMUERZO GUIA Y/O CHOFER \$ 17.900 (*)
EN GRUPOS DE 6 O +, GUIA Y CHOFER LIBERADOS