



VINOS Y BODEGAS
TEMPUS ALBA
MENDOSA ARGENTINA

MENU & MARIDAJE

- I -

> APPETIZER <

Blend de quesos al horno con tomates frescos, pesto de albahaca y bastón de focaccia.



TEMPUS ALBA RESERVA MERLOT

"... intensos tonos rubí, mermelada de frutos rojos y pimientos verdes, balsámico ..."

- II -

> EMPANADA <

Tipica empanada de lomo cortado a cuchillo, Acompañada de salsa yagsgua.



TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

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

- III -

> LOMO <

Bife de lomo grillado en salsa bordalesa. Acompañado de papa crocante con chimichurri de hierbas frescas.



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 y nuestro vino Rosado de Malbec.

- V -

> PASTEL DE LIMÓN <

Cre moso de limón y amapóla, con salsa de arandanos y lavanda.



SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

"... frutal, elegante ..."

TARIFA NETA AGENCIA

\$ 68.000 (*)

UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 18.700 (*)

MENU INFANTIL: \$ 15.500 (*)

ACUERDO ALMUERZO GUIA Y/O CHOFE R \$ 15.500 (*)
EN GRUPOS DE 6 O MAS PAX GUIA Y CHOFE R LIBERADOS