



vinedos y bodega
TEMPUS ALBA
mendoza argentina



MENU



EMPANADAS CASERAS  Solicitar  \$ 5.000
Duo de empanadas caseras de carne o calabaza, maiz y queso.

SANDWICH VEGETARIANO  Solicitar  \$ 9.000
Ciabatta, vegetales asados, lactonesa de ajo, queso fundido y pimientos asados. Acompañado con chips de camote.



SANDWICH DE CARNE  Solicitar \$ 10.500
Ciabatta, tapa de asado ahumada, pimientos asados y lactonesa de ajo casera. Acompañado con chips de camote.

SANDWICH DE BONDIOLA AHUMADA \$ 11.500
Bondiola de cerdo ahumada por cinco horas a leña con cebollas caramelizadas, mostaza y rúcula. Acompañado con chips de camote.



ENSALADA DE POLLO MARINADO \$ 8.800
Mix de hojas verdes, tomates confitados, pollo marinado, aceitunas y cebolla crocante

ENSALADA DE ESTACION \$ 8.800
Mix de hojas verdes, zapallitos grillados, tomates confitados, berenjenas grilladas y croutons



CAZUELA DE MAIZ   Solicitar \$ 9.500
Cazuela de maiz, cebollas, pimientos, queso y albahaca.



TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES \$ 21.000
Selección de quesos y fiambres, frutos secos, alioli, tomates cherry y aceitunas. Acompañada de focaccia.
Para 2 personas.

POSTRES / DESSERTS

Panqueques de Dulce de Leche \$ 5.000

Alfajor de dulce de leche \$ 2.000 

Cafe Espresso o Cortado \$ 1.600



VINOS Y BODEGA
TEMPUS ALBA
mendoza argentina



DEGUSTACIONES



> OPCION #1 <
3 Varietales a elección

\$ 5600



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

\$ 8300

VINOS



Loco Malbec	\$ 15000	N/D
Loco Cabernet Sauvignon	\$ 15000	N/D
TEMPUS Malbec Rose	\$ 17000	\$ 4250
TEMPUS Merlot	\$ 17000	\$ 4250
TEMPUS Tempranillo	\$ 17000	\$ 4250
TEMPUS Syrah	\$ 17000	\$ 4250
TEMPUS Malbec	\$ 17000	\$ 4250
TEMPUS Cabernet Sauv.	\$ 17000	\$ 4250
TEMPUS Pleno Gran Reserva	\$ 31500	\$ 7900
RESERVA DEL ENÓLOGO	\$ 41000	\$ 10250
TEMPUS V.E.RO. Malbec	\$ 85000	\$ 21250
ESPUMANTE Charmat	\$ 19500	\$ 4900

NUESTROS VARIETALES RESERVA



OUR RESERVE VARIETALS



TEMPUS ALBA MALBEC ROSE



TEMPUS ALBA MERLOT



TEMPUS ALBA TEMPRANILLO



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.



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, frutos rojos, ciruela & grosella negra.
Medium body, red fruits, plums & black currant.



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



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



TEMPUS ALBA MALBEC



TEMPUS ALBA CABERNET SAUVIGNON



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



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



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



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



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.



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, pimienta 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 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.