



vinos y bodega
TEMPUS ALBA
mendoza argentina

MENU 3 PASOS

> COCKTAIL DE BIENVENIDA <

- I -

> EMPANADA <

Típica empanada de filet cortado a cuchillo,
acompañada de chimichurri y aceite de oliva infundado 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 ..."

Servicio de Cafetería Incluido

\$ 61.300



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso