



VINOS Y BODEGA
TEMPUS ALBA
mendoza argentina

MENU & MARIDAJE

- I -

> APPETIZER <

Escamas de queso parmesano artesanal y tomates confitados.



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 con chimichurri de hierbas frescas. Acompañado de milhojas de papa y pastas de remolacha y zanahoria ahumadas.



TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA

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

- IV -

> SORBET DE PERAS Y YERBA MATE <

Granita de peras infusionadas en yerba mate y lemongrass.

- V -

> PASTEL DE LIMÓN <

Creemoso de limón y amapóla, con salsa de arandanos y lavanda.



TEMPUS ALBA CHARMAT LUNGO

"... frutal, equilibrado ..."

\$ 72.000

UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 16.500



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso