

MENU & MARIDAJE

- 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 filet cortado a cuchillo, acompañada de chimichurri 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 ..."

\$ 89.000

UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 21.000



Opciones **vegetarianas** / **celiacas** disponibles

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso