

MENU 3 PASOS

- I -

> EMPANADA <

Típica empanada de filet cortado a cuchillo,
acompañada de chimichurri y aceite de oliva infusionado 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 ...”

\$ 59.000



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso