



vinhedos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina



MENU & MARIDAJE

- I -

APPETIZER

Focaccia de receita original com ervas da horta, acompanhada por nosso lomo braseado e patê de vegetais assados.



TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC

- intensos tons frambuesa, tropical y floral, seco -

- II -

DUO DE EMPANADAS

Empanada, pastel de carne e cebola com óleo de "chimichurri" (azeite e diferentes temperos picantes).



TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

- rojo intenso, especiado, frutas rojas maduras, complejo -

- III -

LOMO

Bife de lomo grelhado com molho de Malbec e frutos vermelhos. Acompanhado de batatas rústicas e mix de verdes.



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 morango e nosso vinho rosado de Malbec para limpar paladar antes da sobremesa.

- V -

> PASTEL DE MANZANA <

Crumble de maçã com sorvete de americana



TEMPUS ALBA DULCE DE MALBEC

- dulce natural, tardio -

\$ 10.800

UPGRADE DE VINHOS:

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

\$ 3.600

Opções vegetarianas ou celíacas disponíveis

"Este cardápio pode ser modificado sem aviso previo"