



vinedos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina



## MENU & MARIDAJE

- I -

### APPETIZER

Focaccia de receta original con hierbas de la huerta acompañada de lomo braseado y pate de vegetales asados.



**TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC**

*- intensos tonos frambuesa, tropical y floral, seco -*

- II -

### DUO DE EMPANADAS

Dos típicas empanadas criollas de carne y cebolla.  
Acompañadas de chimichurri.



**TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH**

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

- III -

### LOMO

Bife de Lomo grillado con salsa de Malbec y frutos rojos.  
Acompañado con papas rústicas y 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 frutillas maduras y nuestro vino Rosado de Malbec.

- V -

### > PASTEL DE MANZANA <

Crumble de manzanas acompañado de helado de crema americana.



**TEMPUS ALBA DULCE DE MALBEC**

*- dulce natural, tardío -*

**\$ 10.800**

#### UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 3.600

Opciones vegetarianas / celíacas disponibles

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso