



vinedos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina



MENU & MARIDAJE

- I -

APPETIZER

Focaccia de receta original con hierbas de la huerta acompañada de lomo brasado 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 -

\$ 12.500

UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 4.200

Opciones vegetarianas / celíacas disponibles

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso