



VINOS y BODEGA
TEMPUS ALBA
mendoza argentina

MENU & MARIDAJE

- I -

> APPETIZER <

Blend de quesos al horno con tomates frescos, pesto de albahaca y bastón de focaccia.



TEMPUS ALBA RESERVA MERLOT

"... intensos tonos rubí, mermelada de frutos rojos y pimientos verdes, balsámico ..."

- II -

> EMPANADA <

Tipica empanada de lomo cortado a cuchillo, Acompañada de salsa yasgua.



TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

"... rojo intenso, especiado, frutas rojas maduras, complejo ..."

- III -

> LOMO <

Bife de lomo grillado en salsa bordalesa. Acompañado de de papa crocante con chimichurri de hierbas frescas.



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 LIMÓN <

Creemoso de limón y amapóla, con salsa de arandanos y lavanda.



TEMPUS ALBA CHARMAT LUNGO

"... frutal, equilibrado ..."

\$ 76.000

UPGRADE DE VINOS:

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

\$ 17.800



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso