



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.



##### SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL

"... frutal, elegante ..."

**\$ 79.800**

#### UPGRADE DE VINOS:

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

**\$ 18.700**



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso