

## MENU & MARIDAJE

### - I -

#### > APPETIZER <

Tomatitan Cuyano

Preparación típica de la región de Mendoza, elaborada con tomates frescos, huevo de codorniz y acompañada por pan de campo



**TEMPUS ALBA ROSADO DE MALBEC**

"... intensos tonos frambuesa, tropical y floral, seco..."

### - II -

#### > EMPANADA <

Típica empanada de filet cortado a cuchillo, acompañada de chimichurri y aceite de oliva infundado con jarilla



**TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH**

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

### - III -

#### > LOMO <

Bife de lomo grillado, acompañado de mil hojas de papas y texturas de berenjena



**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 de nuestra huerta y nuestro vino Rosado de Malbec

### - V -

#### > MACARON <

Macaron de frambuesa, relleno de parfait de vainilla y centro de frambuesas



**SAUVIGNON BLANC DULCE NATURAL**

"... frutal, elegante ..."

**\$ 89.000**

#### UPGRADE DE VINOS:

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

**\$ 21.000**



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso