



vinos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## DEGUSTACIONES



> OPCION #1 <

3 Varietales a elección

\$ 5600



> OPCION #2 <

2 Varietales a elección &  
Tempus Pleno Gran Reserva

\$ 8300



> DEGUSTACION PREMIUM <

Tempus Pleno Gran Reserva , Reserva del Enólogo  
& Tempus V.E.RO. Malbec

\$ 25000



TEMPUS Malbec Rose

\$ 19000

\$ 4750

TEMPUS Merlot

\$ 19000

\$ 4750

TEMPUS Tempranillo

\$ 19000

\$ 4750

TEMPUS Syrah

\$ 19000

\$ 4750

TEMPUS Malbec

\$ 19000

\$ 4750

TEMPUS Cabernet Sauv.

\$ 19000

\$ 4750

TEMPUS Pleno Gran Reserva

\$ 35000

\$ 8750

RESERVA DEL ENÓLOGO

\$ 45500

\$ 11350

TEMPUS V.E.RO. Malbec

\$ 90000

\$ 22500

*Brut  
nature*

ESPUMANTE Charmat

\$ 21500

\$ 5350



VINOS Y BODEGAS

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## ENTRADAS

> **DUO DE EMPANADAS** <  Solicitar  Solicitar

Dos típicas empanadas de lomo cortado a cuchillo.  
Acompañadas de chimichurri.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MALBEC

\$ 7.200

> **ENSALADA CON LANGOSTINOS** <   Solicitar

Una refrescante ensalada de verdes, cítricos, langostinos y un crocante de sésamo.  
Aderezada con un delicioso gaspacho .

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 12.000

> **BERENJENA CRUJIENTE** <  

Berenjena rebozada con textura de maíz acompañada de crema de alubias y pesto de castañas de cajú.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS CABERNET SAUVIGNON

\$ 9.800

> **PROVOLETA CRIOLLA** <   Solicitar

Queso provolone artesanal grillado relleno con cebollas caramelizadas, coronado con tomates confitados y frescos brotes.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MALBEC

\$ 9.900

> **SELECCIÓN DE QUESOS** < 

Selección de quesos artesanales, acompañada de bizcochos marineros de masa madre y salsa de ají y miel.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MERLOT

\$ 24.000

"Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso"



VINOS Y BODEGAS

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## PRINCIPALES

VERO  
TEMPUS ALBA  
*Malbec*

### > OJO DE BIFE GRILLADO <

Clásico ojo de bife acompañado por variedad de vegetales grillados y nuestro clásico chimichurri.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS VERO MALBEC

\$ 19.500

### > TOMAHAWK < 40 min x2

Magníficos 950 gramos de este jugoso corte de carne con hueso grillados en compañía de un tibio queso San Julian fundido y vegetales al rescoldo.

S. Bordini  
TEMPUS ALBA  
*Ancoris*

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ALBA RADAELLI

\$ 42.000

### > CROCANTE DE POLLO <

Suprema de pollo sobre colchón de hummus, acompañada por ensalada de rúcula, peras caramelizadas, frutos secos y queso azul.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS SYRAH

\$ 16.000

### > BONDIOLA AHUMADA <

Bondiola ahumada con perlas de mostaza, cremoso de boniato y juliana de vegetales.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS PLENO RESERVA DEL ENÓLOGO

\$ 18.000

### > TRUCHA <

Trucha salmonada sobre una cremosa emulsión de calabaza, acompañada de coles de estación horneados.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

\$ 19.000

### > LASAGNE < Solicitar

Lasagne de calabaza y queso con salsa de hongos de pino silvestres.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS PLENO

\$ 13.500

"Esta carta podra sufrir modificaciones sin previo aviso"



vinos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## POSTRES

### > BRETONA <

Bretona de avellanas y crema húmeda de almendras con manzanas pochadas.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ESPUMANTE

\$ 7.500

### > MOUSSE DE CACAO <

Mousse de chocolate 70% cacao, con corazón de chocolate blanco y chocolate con leche sobre sablé de café.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS DULCE DE MALBEC

\$ 7.500

### > PERAS AL CHARDONNAY < Solicitar

Pera cocida al vino blanco con bizcochos sobre emulsión de pera con salsa de chocolate.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ESPUMANTE

\$ 7.100

### > PASTEL DE LIMÓN <

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

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS DULCE DE MALBEC

\$ 7.300

### > HUMEDO DE CHOCOLATE <

Bizcocho humedo de chocolate con crocante de maní.

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS ESPUMANTE

\$ 7.100

"Esta carta podra sufrir modificaciones sin previo aviso"



vinos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

## **BEBIDAS**

**BEBIDAS SIN ALCOHOL** \$ 2.000

Agua mineral sin gas  
Agua mineral con gas  
Aguas saborizadas

**VINOS DE POSTRE** \$ 4.750



Tempus Dulce de Malbec

### **CAFETERIA**

Cafe Espresso \$ 1.800

Cafe Cortado \$ 1.800

Infusiones \$ 1.800



## **MENU INFANTIL**

(hasta 12 años)

Milanesa de pollo con papas cuña.  
Postre helado  
Bebida

\$ 14.700



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 ..."

**\$ 72.000**

#### UPGRADE DE VINOS:

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

**\$ 16.600**



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso

## NUESTROS VARIETALES RESERVA



## OUR RESERVE VARIETALS



### TEMPUS ALBA MALBEC ROSE



### TEMPUS ALBA MERLOT



### TEMPUS ALBA TEMPRANILLO



Intensos tonos frambuesa.  
Intense raspberry notes.



Rojo intenso con tonos púrpura.  
Intense red with purple tones.



Rojo granate intenso.  
Intense garnish red.



Frutas tropicales, notas florales & de frutos rojos.  
Captivating tropical fruits, floral & red fruits notes.



Mermelada de frutos rojos, pimienta negra & pimienta verde.  
Red fruits marmalade, black & green pepper.



Frutas rojas, con notas de canela & vainilla.  
Red fruits with cinnamon & vanilla notes.



Interesante estructura, fresco & con balanceada acidez.  
Interesting structure, fresh & with balanced acidity.



Intensidad media, frutas rojas, ciruela & grosella negra.  
Medium body, red fruits, plums & black currant.



Intensidad media, equilibrado con intensos taninos típicos de la variedad.  
Medium body, well balanced with intense tannins typical of this variety.



Ensaladas / pescados & mariscos / sushi / pastas / pollo.  
Salads / fish & seafood / sushi / pasta / chicken.



Risotto / pastas / carnes rojas grilladas / quesos duros.  
Risotto / pasta / grilled red meat / hard cheeses.



Paella / carnes rojas con salsas suaves / pastas.  
Paella / red meats with light seasoning / pasta.



6 m

### TEMPUS ALBA SYRAH



8 m

### TEMPUS ALBA MALBEC



6 m

### TEMPUS ALBA CABERNET SAUVIGNON



Rojo frambuesa con notas violetas.  
Raspberry red with purple tones.



Rojo intenso con tonos violetas & negros.  
Intense red with violet & black tones.



Rojo rubi intenso & profundo.  
Intense deep ruby red.



Notas de moras y cerezas, canela, clavo de olor & tabaco.  
Blackberry, cherries, cinnamon, cloves, leather & tobacco notes.



Frutas rojas frescas, floral con notas de violetas, tomillo & mentol.  
Fresh red fruits, violet floral notes, thyme & menthol.



Pimiento verde típico de la variedad, notas de eucalipto & espárragos.  
Green pepper notes typical of this variety, eucalyptus & asparagus notes.



Intensidad media, especiado & con frutas rojas maduras, complejo.  
Medium body, spiced, ripe red fruits, complex.



Muy buena estructura, frambuesas, ciruela negra con notas de vainilla & chocolate, taninos maduros e intensos.  
Intense structure, raspberry, black plums with vanilla & chocolate notes. Intense sweet ripe tannins.



Muy buena estructura, pimienta negra, pimienta verde con notas tostadas & balsámicas en su final.  
Full body, black and green pepper with persistent balsamic & toasted hints.



Conejo / cordero / quesos semiduros / comidas árabes.  
Rabbit / lamb / semi-hard cheeses / arabian food.



Carnes rojas / asado argentino / pastas rellenas / guisos.  
Grilled meat / Argentinian BBQ / stuffed pasta / stews.



Carnes rojas & de caza / platos condimentados / quesos maduros.  
Red & game meat / seasoned dishes / aged cheeses.

## NUESTROS VINOS GRAN RESERVA



## OUR GRAND RESERVE WINES



### TEMPUS ALBA PLENO 12 m



Rojo profundo e intenso con tonos violaceos & negros.  
Intense & deep red with violet & black tones.



Aromas intensos de frutas rojas maduras & pimientos rojos, pimienta negra con notas de vainilla & chocolate aportadas por el roble de primer uso.  
Intense ripe red fruits & red pepper aromas, black pepper with vanilla & chocolate notes from first use oak barrel ageing.



Deliciosa entrada en boca, ataque dulce & muy equilibrado. Con taninos maduros, untuoso & de muy buena estructura, largo & persistente.  
Delicious & sweet attack, very well balanced. Ripe tannins, unctuous, very good structure, long finish & persistent.



Carne argentina a las brasas / aves & vegetales en preparaciones de cacerola / quesos de vaca & cabra de pasta semi dura & dura.  
Argentine grilled meat / meat & vegetable stews / semi-hard & hard cheeses.



### TEMPUS ALBA PLENO WINEMAKER'S RESERVE 15 m



Rojo remolacha intenso con reflejos azulados.  
Intense beet red with bluish tones.



Notas dulces de mermelada de frambuesa. Alta complejidad. Presencia del roble con notas de tabaco, vainilla, chocolate & ahumadas.  
Sweet raspberry marmalade note. Superior complexity. Tobacco, vanilla, chocolate & smokey aromas from brand new oak barrels use.



Ataque dulce & aterciopelado, mermelada de moras & grosellas negras. Taninos dulces de alta permanencia en boca con retrogusto frutal, picante.  
Sweet & velvety attack, blackberry & black currant marmalade notes. Sweet tannins of long persistence with fruity and spicy aftertaste.



Carnes de caza en preparaciones intensas / pastas rellenas de carne con salsas rojas & hongos / quesos maduros & de pasta dura.  
Game meat with intense seasoning / meat stuffed pasta with red sauce & wild mushrooms / mature & hard cheeses.



### TEMPUS ALBA VERO MALBEC 12 m



Rojo muy intenso con tonos violetas oscuros resaltados por nuestra propia seleccion de clones.  
Very intense red with violet dark tones enhanced by our own selection of clones.



Intensos aromas de frutas rojas & negras maduras, complejo. Delicadas notas dulces que recuerdan dulce de leche, azucar negra & mermeladas. Excelente balance entre roble & fruta. Elegante.  
Intense aromas of red and black ripe fruits, complex. Delicate sweet notes reminiscent of caramel, brown sugar & marmalade. Excellent balance between fruit & oak. Elegant.



Ataque agradable y delicado. Con taninos redondos y dulces. De gran cuerpo y largo final. Su complejidad aromatica se encuentra en boca tambien.  
Pleasant and delicate attack. With sweet and round tannins. Full-bodied with a persistent long finish. The aromatic complexity is also present in the palate.



Cortes de carne grillados / cazuela de mariscos / lasagna de carne con salsa roja & parmesano / quesos maduros & de pasta dura.  
Grilled meat cuts / seafood stew / meat lasagna with red sauce & parmesan cheese / mature & hard cheeses.