



VINOS Y BODEGA  
TEMPUS ALBA  
mendoza argentina

## MENU & MARIDAJE

### - I -

#### > APPETIZER <

Escamas de queso parmesano artesanal y tomates confitados.



##### 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 con chimichurri de hierbas frescas.  
Acompañado de milhojas de papa y pastas de remolacha y zanahoria ahumadas.



##### TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA

"... rojo profundo intenso, frutas rojas maduras, pimientos rojos y verdes, untuoso, largo y persistente ..."

### - IV -

#### > SORBET DE PERAS Y YERBA MATE <

Granita de peras infusionadas en yerba mate y lemongrass.

### - 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

\$ 16.500



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

Esta carta podrá sufrir modificaciones sin previo aviso