



vinhos y bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

DEGUSTACIONES



> OPÇÃO 1 <
3 Varietais a eleição

\$ 5600



> OPÇÃO 2 <
2 Varietais a eleição e
Tempus Pleno Gran Reserva

\$ 8300



> DEGUSTAÇÃO PREMIUM <
Tempus Pleno Gran Reserva, Reserva de Enólogo
e Tempus V.E.R.O. 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
<i>Brut</i> <i>nature</i> ESPUMANTE Charmat	\$ 21500	\$ 5350



VINOS Y BODEGA

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

ENTRADAS

> **DUO DE EMPANADAS** <  Solicitar  Solicitar

Duas típicas empanadas criollas
de lomo e cebola.

Acompanhadas de molho yasgua.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS MALBEC

\$ 7.200

> **SALADA DE CAMARÃO** <   Solicitar

Uma refrescante salada de folhas verdes, cítricos,
camarão e crocante de gergelim. Temperada com um delicioso gaspacho.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ROSADO DE MALBEC

\$ 12.000

> **BERENJENA CRUIENTE** <  

Berinjela empanada com textura de milho
acompanhada de creme de feijão e pesto de castanha de caju

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS CABERNET SAUVIGNON

\$ 9.800

> **PROVOLETA CRIOLLA** <   Solicitar

Queijo provolone artesanal grelhado recheado com cebolas caramelizadas,
coberto com tomates confitados e brotos frescos.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS MALBEC

\$ 9.900

> **SELEÇÃO DE QUEIJS** < 

Seleção de queijos artesanais, acompanhada de crackers
de massa madre e molho de pimenta e mel.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS MERLOT

\$ 24.000

"Este cardapio pode ser modificado sem aviso previo"



vinhos e bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

PRINCIPAIS

> NOSSO BIFE <



Clássico bife de olho acompanhado por uma variedade de legumes grelhados e nosso clássico chimichurri.

VERO
TEMPUS ALBA
Malbec

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS VERO MALBEC

\$ 19.500

> TOMAHAWK <



40 min || x2



Maravilhosos 950 gramas deste succulento corte de carne com osso grelhados acompanhados de um quente queijo San Julian derretido e legumes grelhados.

S. ANTONINI
TEMPUS ALBA
Anchois

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ALBA RADAELLI

\$ 42.000

> FRANGO CROCANTE <



Peito de frango sobre cama de homus, acompanhado de salada fresca de rúcula, peras caramelizadas e queijo azul.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS SYRAH

\$ 16.000

> PALETA DE PORCO DEFUMADA <



Paleta de porco defumada com pérolas de mostarda, juliana de legumes e puree de boniato

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS PLENO RESERVA DEL ENÓLOGO

\$ 18.000

> TRUTA <



Truta salmoneada acompanhada de uma cremosa emulsão de abóbora, servida com crucíferas de estação assadas.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

\$ 19.000

> LASAGNE <



Solicitar



Lasanha de abóbora e queijo com molho de cogumelos porcini selvagens.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS PLENO

\$ 13.500

"Este cardapio pode ser modificado sem aviso previo"



VINOS Y BODEGA
TEMPUS ALBA
mendoza argentina

SOBREMESAS

> BRETONA <

Bretão de avelãs com creme úmido de amêndoas e maçãs cozidas

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ESPUMANTE

\$ 7.500

> MOUSSE DE CACAU <

Mousse de chocolate 70% cacau, com coração de chocolate branco e chocolate ao leite sobre sablé de café".

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS DULCE DE MALBEC

\$ 7.500

> BOLO DE CHOCOLATE <

Bolo de chocolate e café úmido com crocante de amendoim

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ESPUMANTE

\$ 7.100

> TORTA DE LIMÃO <

Cremoso de limão e papoula, com molho de mirtilo e lavanda.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS DULCE DE MALBEC

\$ 7.300

> PÊRAS AO CHARDONNAY <



Pêra cozida em vinho branco com biscoitos sobre emulsão de pera e molho de chocolate.

EMPARELHAMENTO SUGERIDO TEMPUS ESPUMANTE

\$ 7.100



vinhos e bodega

TEMPUS ALBA

mendoza argentina

BEBIDAS

BEBIDAS SEM ÁLCOOL \$ 2.000

Agua sem gas

Agua com gas

Agua aromatizada

VINHOS DE SOBREMESA \$ 4.750



Tempus Dulce de Malbec

CAFETERIA

Cafe Espresso \$ 1.800

Cafe Cortado \$ 1.800

Infusões \$ 1.800



MENU INFANTIL

(até 12 anos)

Peito de frango empanado com batatas fritas.

Sorvete.

Bebida.

\$ 14.700



vinos y bodega
TEMPUS ALBA
mendoza argentina

MENU & MARIDAJE

- I -

> APPETIZER <

Flocos de queijo parmesão artesanal e tomates confitados.



TEMPUS ALBA RESERVA MERLOT

"...tons intensos de rubi, geleia de frutas vermelhas e pimentões verdes, balsâmico..."

- II -

> EMPANADA <

Típica empanada criolla de lomo e cebola. Acompanhada de molho yagua.



TEMPUS ALBA RESERVA SYRAH

"...vermelho intenso, picante, frutas vermelhas maduras, complexo..."

- III -

> LOMO <

Bife de filé grelhado com molho bordelaise. Acompanhado de batata crocante com chimichurri de ervas frescas



TEMPUS ALBA PLENO GRAN RESERVA

"...vermelho intenso e profundo, frutas vermelhas maduras, pimentões vermelhos e verdes, untuoso, longo e persistente..."

- IV -

> SORBET DE FRUTILLAS <

Sorbet de morango e nosso vinho rosado de Malbec para limpar paladar antes da sobremesa.

- V -

> TORTA DE LIMÃO <

Cremoso de limão e papoula, com molho de mirtilo e lavanda.



TEMPUS ALBA DULCE DE MALBEC

"... frutal , equilibrado..."

\$ 72.000

UPGRADE DO VINHOS:

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

\$ 16.600



Opcioes **vegetarianas** / **celíacas** disponiveis

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, cuero & 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, especiada & 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.