

ASSEMBLAGE

à la Carte

BLANCOS - ENTRADAS

ESTATE PREMIUM CHARDONNAY
- TARTARE DE TOMATE y MANZANA

ESTATE PREMIUM TORRONTES
- LANGOSTINOS SALTEADOS salsa vichyssoisee hinojo

ATEMPORAL ASSEMBLAGE BLANC
- HUEVO CROCANTE veloute de coliflor y avellanas tostadas

TINTOS - PRINCIPALES

ATEMPORAL BLEND DE TINTAS
- CEJA DE LOMO A LA PARRILLA
puré de calabaza al rescoldo y chimichurri

TERROIR SELECTION MALBEC MENDOZA
- TRUCHA A LA PLANCHA puerros asados y demi glace de cebolla

TERROIR SELECTION CABERNET SAUVIGNON
- PASTA CASERA,
salsa de hongos y aceite verde

BURBUJAS - POSTRES

ATEMPORAL BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
- CRÊPE SUZETTE DE MANZANA Cointreau y crema montada

ATEMPORAL EXTRA BRUT ROSÉ
- PÂTE À CHOUX dulce de leche de campo y chocolate tibio

ATEMPORAL BRUT
- QUESOS SELECCIONADOS Y DULCE

VALOR POR PERSONA
2 PASOS MARIDADOS AR\$59.000
3 PASOS MARIDADOS AR\$85.000
+Café o té incluido

+ Consultar por precios sin maridaje/Vino por copa/Upgrade

ASSEMBLAGE

à la Carte

WHITES- STARTERS

ESTATE PREMIUM CHARDONNAY

- TOMATO AND APPLE TARTARE

ESTATE PREMIUM TORRONTES

- SAUTÉED PRAWNS with vichyssoise sauce and fennel

ATEMPORAL ASSEMBLAGE BLANC

- CRISPY EGG cauliflower velouté and hazelnuts praline

REDS - MAIN COURSES

ATEMPORAL BLEND DE TINTAS

-GRILLED SIRLOIN CAP

ember-roasted pumpkin puree and chimichurri

TERROIR SELECTION MALBEC MENDOZA

- GRILLED TROUT, roasted leek cream and fresh capers

TERROIR SELECTION CABERNET SAUVIGNON

- HOMEMADE PASTA,

mushroom sauce and green oil

SPARKLING - DESSERTS

ATEMPORAL BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

-APPLE CRÊPE SUZETTE

ATEMPORAL EXTRA BRUT ROSÉ

- PÂTE À CHOUX with traditional dulce de leche and warm chocolate

ATEMPORAL BRUT

- SELECTION OF CHEESES AND SWEET PRESERVES

PER PERSON

2 PAIRED COURSES AR\$59,000

3 PAIRED COURSES AR\$85,000

+Coffee or tea included

+ Ask about prices without pairing/ wine by the glass/Upgrade options

ASSEMBLAGE

à la Carte

BRANCOS - ENTRADAS

ESTATE PREMIUM CHARDONNAY

- TARTARE DE TOMATE E MAÇA

ESTATE PREMIUM TORRONTES

- CAMARÕES SALTEADOS

vichyssoise e funcho

ATEMPORAL ASSEMBLAGE BLANC

- OVO CROCANTE velouté de couve-flor e praliné de avelas

TINTOS - PRINCIPAIS

ATEMPORAL BLEND DE TINTAS

-CEJA DE LOMO GRELHADA

puré de abóbora na brasa e chimichurri

TERROIR SELECTION MALBEC MENDOZA

- TRUTA GRELHADA creme de alho-poró assado
e fresco de alcaparras

TERROIR SELECTION CABERNET SAUVIGNON

- MASA CASEIRA,

molho de cogumelos e azeite verde

ESPUMANTES - SOBREMESAS

ATEMPORAL BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

- CRÊPE SUZETTE DE MACA com Cointreau e chantilly

ATEMPORAL EXTRA BRUT ROSÉ

- PÂTE À CHOUX com doce de leite artesanal e chocolate quente

ATEMPORAL BRUT

- SELEÇÃO DE QUEIJOS E DOCES CASEIROS

VALOR POR PESSOA

2 ETAPAS HARMONIZADAS AR\$59.000

3 ETAPAS HARMONIZADAS AR\$85.000

+Cafe ou chá incluídos

· Consultar preços sem harmonização / vinho em taça / opções de upgrade