

## STARTERS

### > PETITE PIE <

Petite grated seasonal vegetables pie.  
Served with a mixed greens bouquet.

“These tasty pie makes a perfect appetizer for anyone”

SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS MERLOT

### > DUO OF EMPANADAS <

Two empanadas with two different fillings: ground beef marinated in chimichurri sauce and sweet pumpkin and cheese.  
Served with extra chimichurri!

“These original versions of empanadas are a must when you visit Mendoza.  
Give them a try!”

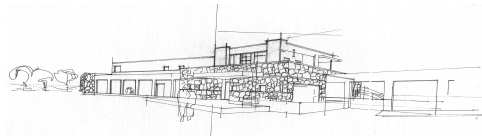
SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS MALBEC

### > DICED CHICKEN SKEWERS<

Grilled bacon wrapped chicken dices with a spicy tomato sauce on the side and a mixed greens bouquet.

“Enjoy this typical recipe with a touch  
of our traditional flavours!”

SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS SYRAH



## ENTRADAS

### > TARTELETA <

Tartelletita de vegetales de estacion gratinada.

“Este sabroso plato es ideal para todos los paladares”

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MERLOT

### > DUO DE EMPANADAS <

Empanadas de carne cortada a cuchillo macerada en chimichurri y zapallo dulce y queso.  
Acompañadas de extra chimichurri!

“Probar estas originales versiones de empanadas es un deber  
cuando estas visitando Mendoza.”

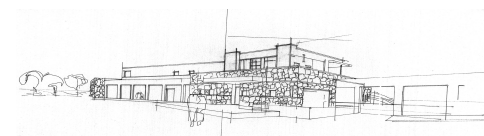
MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MALBEC

### > PINCHOS DE POLLO <

Dados de pollo bridados con panceta acompañados de una salsa de tomate picante y mix de verdes.

“Disfruta de esta receta de intensos sabores con un toque  
de nuestra cocina tradicional!”

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS SYRAH



## MAINS

### > HONEY CRUSTED CHICKEN <

Boneless chicken breast crusted with dried fruits and oat with honey and pineapple sauce.  
Served with baked pumpkin sticks and mixed greens.

"This deliciously rich and crispy chicken will surprise you.  
Tasty!"

SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS TEMPRANILLO

### > OUR STEAK <

Classic steak with caramelized onions and blue cheese.  
Served with typical baked camote.

"Another must. You can't leave Mendoza without having a tender and juicy piece of meat like this."

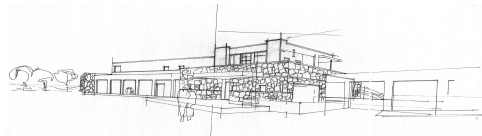
SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS CABERNET SAUVIGNON

### > ITALIAN CANNELONI <

Our typical Italian Canneloni recipe stuffed with corn humita and spinach.  
Served with fileto and béchamel sauce.

"This traditional cannelloni are an all-time favourite in any Italian family.  
Rich and filling!"

SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS MALBEC



## PRINCIPALES

### > POLLO CROCANTE A LA MIEL <

Pechuga de pollo con costra de frutos secos y avena y salsa de miel y anana.  
Servido con bastones de zapallo y mix de verdes.

"Esta sabrosa y crujiente pieza de pollo te sorprendera!"

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

### > NUESTRO BIFE <

Clásico bife de lomo veteadado con cebollas caramelizadas y queso azul.  
Se acompaña con el típico camote al horno.

"Otro deber!. No podes dejar Mendoza sin probar un tierno y jugoso bife como este."

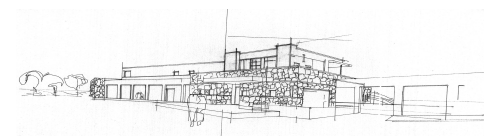
MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS CABERNET SAUVIGNON

### > CANELONES ITALIANOS <

Nuestra típica receta de canelones italianos rellenos de humita y verduras, con salsas fileto y bechamel.

"Esta tradicional receta es el plato favorito de toda familia italiana.  
Muy sabrosa y abundante!"

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MALBEC



## SANDWICHES

### > TRADITIONAL MILANESA SANDWICH <

Breaded beef sandwich with tomato, lettuce and mayonese in freshly baked home-made bread.

"This melt-in-your-mouth typical sandwich is sure to please anyone!"

SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS MALBEC

### > VEGGIE BURGER <

Amazing lentils burger with crispy cabbage, egg and carrot mayonese. Served with crunchy potatoes.

"If you are a veggie look no further!"

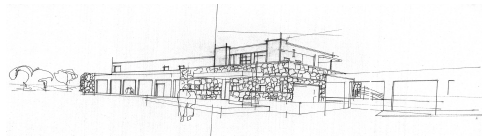
SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS TEMPRANILLO

### > BEEF BURGER <

Homemade beef burger with prosciutto, wild rocket, parmesan cheese and egg.  
Served with crunchy potatoes.

"This yummy burger is made from fresh ground beef and will leave you craving for more."

SUGGESTED WINE PAIRING TEMPUS CABERNET SAUVIGNON



## SANDWICHS

### > TIPICA MILANESA <

Milanesa de carne en pan casero recién horneado acompañada con tomate, lechuga y mayonesa.

"Un sandwich que te va a hacer agua la boca. Una opción de primera!"

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS MALBEC

### > HAMBURGUESA VEGETARIANA <

Sandwich de hamburguesa de lentejas con repollo crujiente, huevo y mayonesa de zanahorias.  
Acompañado de papas doradas.

"Un original sandwich de vegetales. Si sos vegetariano, no busques mas!"

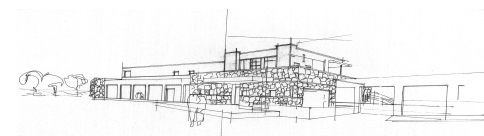
MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS TEMPRANILLO

### > HAMBURGUESA <

Hamburguesa casera de carne de ternera envuelta en jamon crudo, con rucula salvaje, queso parmesano y huevo.  
Acompañada de papas doradas.

"Esta sabrosa hamburguesa de carne recién molida te hará pedir una segunda vuelta."

MARIDAJE SUGERIDO TEMPUS CABERNET SAUVIGNON



## DESSERTS

### > PEARS IN MALBEC WINE <

Fresh ripe pears simmered in Malbec wine on caramelized vine shaped leaves. Served with vanilla ice cream.

“This is a desert that should please any classy crowd.  
The flavour of our Malbec really influences the outcome!”

### > MINI FLIPPED APPLE PIE <

Caramelized flipped apple pie with cinnamon and caramel sauce.  
Served with vanilla ice cream.

“A traditional combination. Simply irresistible!”

### > CHOCOLATE AND CHEESE CREAM BROWNIE <

Chocolate brownie with a soft baked cheese cream on top.  
Served with white chocolate ice cream.

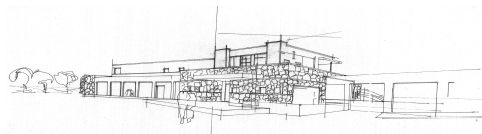
“This is a showstopper. How can you resist a rich chocolate dessert?”

## DESSERT WINES

### > TEMPUS MALBEC DULCE <

## COFFEE

### > ESPRESSO COFFEE <



## POSTRES

### > NUESTRAS PERAS AL MALBEC <

Peras cocidas al Malbec sobre hoja de parra azucarada acompañadas de helado de crema americana.

“Este postre satisface a todos los públicos.  
El sabor de nuestro Malbec realmente hace una diferencia!”

### > MINI TARTA INVERTIDA DE MANZANAS <

Tarta caramelizada de manzanas con salsa de caramelo y canela acompañada de helado de vainilla.

“Una tradicional combinación. Irresistible!”

### > BROWNIE <

Brownie de chocolate cubierto por una crema de queso horneada.  
Acompañado de helado de chocolate blanco.

“Sensacional! Como resistirse a un delicioso postre de chocolate?”

## VINOS DE POSTRE

### > TEMPUS MALBEC DULCE <

## CAFE

### > CAFE ESPRESSO <

