



A BOA COZINHA
COMEÇA NA TERRA,
NOS PRODUTOS
NATURAIS QUE ELA
NOS DÁ E NAS MÃOS
DOS AGRICULTORES
QUE A CUIDAM.





FARM TO TABLE

Em Lagarde nos esforçamos para reduzir o impacto das nossas atividades no meio ambiente. Entendemos que a terra é nossa provedora de trabalho, fruto de nossos vinhos e pratos.

Por isso fazemos homenagem ao que a natureza tem: a terra, o clima e a vinha.

A proposta de nossos Chefs é utilizar produtos frescos da horta orgânica própria.

Da horta à mesa, sem conservantes nem produtos agroquímicos. É estacional como os cultivos, por isso convidamos vocês a se surpreender pela criatividade da nossa cozinha.

RESERVAS

+54 9 2613023412

zonda@lagarde.com.ar · www.lagarde.com.ar



EXPERIÊNCIAS FULL DAY

Início 11:00 hs finalização aproximadamente 16:00 hs



Convidamos vocês a caminhar pela nossa terra, nossa história, para compartilhar a cultura andina, onde as melhores receitas levam o reflexo da paisagem. Um caminho que nos transporta da horta à mesa com produtos que selecionamos segundo a estação, transmitindo a essência da cultura mendocina.

INTRODUÇÃO

Café da manhã, café, kombucha, patisserie, fruta fresca de estação.

CONHECEMOS A HORTA

Caminhamos nossos vinhedos, conhecemos nossa história, experimentamos o fruto da terra.

COMPARTILHAMOS A COZINHA COM NOSSOS COZINHEIROS

Breve Cooking Class de receita típica de Cuyo, acompanhada de uma taça de vinho da nossa linha Lagarde.

MENU

Aperitivo

Primeira etapa de estação

Interlúdio

Tradição

Especialidade Mendocina

Representação do churrasco argentino

Cleanser

Sobremesa

Infusões e Petit fours

MARIDAGENS

EXPERIÊNCIA PACHA

Harmonizado com safras atuais e antigas, comparando os estilos das três gerações de Lagarde.

\$400.000 por pessoa

EXPERIÊNCIA PAISAGEM

Harmonizado com grandes safras da nossa coleção de família.

\$295.000 por pessoa

EXPERIÊNCIA ZONDA

Harmonizado com rótulos selecionados percorrendo todos nossos vinhedos.

\$220.000 por pessoa



EXPERIÊNCIAS DE ALMOÇO

Horarios: 12:30, 13:00, 13:30 e 14:00 hs.

Junto a nossos Chefs convidamos vocês a experimentar nossa gastronomia cuyana com suas texturas, sabores e cores.

EXPERIÊNCIA CUYANA

Aperitivo

Primeira etapa de estação

Interlúdio

Especialidade Mendocina

Representação do churrasco argentino

Sobremesa

Infusões e Petit fours

Harmonizado com rótulos selecionados percorrendo todos nossos vinhedos.

\$170.000 por pessoa

EXPERIÊNCIA GILANCO

Primeira etapa de estação

Especialidade Mendocina

Representação do churrasco argentino

Sobremesa

Infusões e Petit fours

Harmonizado com rótulos clássicos.

\$140.000 por pessoa





AGRADECEMOS AOS NOSSOS PRODUTORES
LOCAIS QUE NOS ACOMPANHAM
EM ZONDA, COZINHA DE PAISAGEM.

CERAMISTAS DE LUJÁN DE CUYO:

*Yamile Abraham – Ana Simionato – Danisa Arsac
Agustín Herrera*

TECIDOS DE LUJÁN DE CUYO:

*Dolores Panasci – Sol Cornejo – Betty de Drummond –
Belén Lanoralias*

MUNICIPALIDAD DE LUJÁN DE CUYO:

Programa Enlace de inserción laboral

AGRICULTORES DA ZONA:

Joaquín Bonilla – Cooperativa Kume Matru

