



LA BUENA COCINA  
COMIENZA EN LA TIERRA,  
EN LOS PRODUCTOS  
NATURALES QUE ELLA  
NOS DA Y EN LAS MANOS  
DE LOS AGRICULTORES  
QUE LA CUIDAN.





## FARM TO TABLE

---

*En Lagarde nos esforzamos por reducir el impacto de nuestras actividades en el medio ambiente, pues entendemos que la tierra es nuestra fuente de trabajo y fruto de nuestros vinos y platos. Por eso trabajamos duro para rendir homenaje, a lo que la naturaleza tiene: la tierra, el clima y la viña.*

*La propuesta de nuestros chefs utiliza productos frescos de huerta orgánica propia. De la huerta a la mesa, sin conservantes ni productos agroquímicos. Es estacional como los cultivos, por lo que lo invitamos a dejarse sorprender por la creatividad de nuestra cocina.*

RESERVAS

+54 9 2613023412

[zonda@lagarde.com.ar](mailto:zonda@lagarde.com.ar) · [www.lagarde.com.ar](http://www.lagarde.com.ar)



## EXPERIENCIA ZONDA

---



*Te invitamos a caminar por nuestras fincas, por nuestra historia, para compartir la cultura andina, donde las mejores recetas llevan el reflejo del paisaje.*

*Un camino que nos lleva de la huerta a la mesa con productos que elegimos de acuerdo con la estación, transmitiendo la esencia de la cultura mendocina.*

### INTRODUCCIÓN

*Bienvenida matinal - Café, kombucha, pastelería*

### CONOCEMOS LA HUERTA

*Seleccionamos productos junto a nuestro agricultor*

### COMPARTIMOS LA COCINA CON NUESTROS COCINEROS

*Lagarde Organic rosé*

### MENÚ MARIDAJES

#### Aperitivo

*Lagarde Champenoise Extra Brut*

#### Primer paso de estación

*Proyecto Hermanas*

#### Sopa

*Lagarde Organic Rosé*

#### Exquisitez del chef

*Proyecto Hermanas*

#### Especialidad mendocina

*Primeras viñas (Luján de Cuyo)*

#### Ternera y Vegetales

*Henry Gran Guarda N°1*

#### Cleanser

*Lagarde Blanc de Noir Millesime*

#### Postre

*Lagarde Blanc de Noir Millesime*

#### Infusiones y Petit Fours

---

*\$165.000 por persona*

## EXPERIENCIA PAISAJE

---

*Te proponemos complementar esta aventura con la selección de cosechas antiguas de nuestra bodega.*

---

*\$230.000 por persona*

Precios válidos hasta el 30 de abril de 2024 / Ante cancelaciones con menos de 48hs de anticipación se aplica un fee de no show (50% de la reserva).



## MENÚ ARMONIZADO CON NUESTROS VINOS

---

CUYANO

**Aperitivo**

*Lagarde Extra brut*

**Primer paso de estación**

*Proyecto Hermanas*

**Sopa**

*Lagarde Organic Rosé*

**Especialidad Mendocina**

*Primeras Viñas (Lujan de Cuyo)*

**Ternera y vegetales**

*Henry Gran Guarda N°1*

**Postre**

*Lagarde Dolce Rosé*

**Infusiones y petit fours.**

---

*\$126.000 por persona*





AGRADECEMOS A LOS PRODUCTORES  
LOCALES QUE NOS ACOMPAÑA  
EN ZONDA, COCINA DE PAISAJE.

---

CERAMISTAS DE LUJÁN DE CUYO:

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

TELAS DE LUJÁN DE CUYO:

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

MUNICIPALIDAD DE LUJÁN DE CUYO:

*Programa Enlace de inserción laboral*

AGRICULTORES DE LA ZONA:

*Joaquín Bonilla – Cooperativa Kume Matru*

