



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 · 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 Viognier

MENÚ MARIDAJES

Aperitivo

Lagarde Champenoise Extra Brut

Primer paso de estación

Guarda Chardonay

Interludio

Proyecto Hermanas Pinot Noir

Exquisitez del chef

Proyecto Hermanas Pinot Noir

Especialidad mendocina

Primeras Viñas Malbec Drummond - D.O.C.

Representación del asado argentino

Henry Pure Cabernet Sauvignon

Cleanser

Postre

Lagarde Blanc de Noir Millésime

Infusiones y Petit Fours

\$190.000 por persona

EXPERIENCIA PAISAJE

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

\$260.000 por persona

Precios válidos hasta el 31 de Agosto 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 Champenoise Extra Brut

Primer paso de estación

Guarda Chardonay

Interludio

Proyecto Hermanas Pinot Noir

Especialidad Mendocina

Primeras Viñas Malbec Drummond - D.O.C.

Representación del asado argentino

Henry Pure Cabernet Sauvignon

Postre

Lagarde Blanc de Noir Millésime

Infusiones y petit fours.

\$145.000 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 Arsac
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

