



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





FARM TO TABLE

Em Lagarde nos esforçamos para reduzir o impacto de nossas atividades sobre o meio ambiente, pois entendemos que a terra é nossa fonte de trabalho e o fruto de nossos vinhos e pratos. É por isso que trabalhamos muito para homenagear o que a natureza tem a oferecer: a terra, o clima e o vinhedo.

Nossos chefs utilizam produtos frescos de nossa própria horta orgânica. Do horto para a mesa, sem conservantes ou agroquímicos. É sazonal como as plantações, portanto, convidamos você a se deixar surpreender pela criatividade de nossa cozinha.

RESERVAS

+54 9 2613023412

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



EXPERIÊNCIA ZONDA



Venha percorrer nossos vinhedos, venha conhecer nossa história e a cultura andina, onde cada receita é o reflexo da paisagem. Oficina de culinária da região de cuyo Um caminho que nos leva da horta à mesa com produtos que escolhemos de acordo com a estação, transmitindo a essência da cultura mendocina.

INTRODUÇÃO

Boas-vindas

CONHECENDO O VINHEDO E A HORTA

Seleção de produtos sazonais em conjunto com o nosso agricultor

EXPERIÊNCIA COM NOSSOS CHEFS

Lagarde Viognier

MENU DE HARMONIZAÇÃO DE COMIDA E VINHO

Aperitivo

Lagarde Champenoise Extra Brut

Primeiro passo da estação

Guarda Chardonay

Interlúdio

Proyecto Hermanas Pinot Noir

O requinte do Chef

Proyecto Hermanas Pinot Noir

Especialidade de Mendoza

Primeras Viñas Malbec Drummond - D.O.C.

Carne de vitela e legumes

Henry Pure Cabernet Sauvignon

Cleanser

Sobremesa

Lagarde Blanc de Noir Millésime

Infusões e Petit Fours

\$190.000 por pessoa

EXPERIÊNCIA PAISAGÍSTICA

Propomos complementar esta aventura com uma seleção de colheitas antigas da nossa adega.

\$260.000 por pessoa



MENU HARMONIZADO COM NOSSOS VINHOS

CUYANO

Aperitivo

Lagarde Champenoise Extra Brut

Primeiro passo da estação

Guarda Chardonay

Interlúdio

Proyecto Hermanas Pinot Noir

Especialidade Mendocina

Primeras Viñas Malbec Drummond - D.O.C.

Carne de vitela e legumes

Henry Pure Cabernet Sauvignon

Sobremesa

Lagarde Blanc de Noir Millésime

Infusões e petit fours

\$145.000 por pessoa





Nosso olhar sustentável esforçamo-nos por reduzir o impacto das nossas atividades no ambiente, pois entendemos que a terra é nossa fonte de trabalho e o fruto dos nossos vinhos e pratos. É por isso que trabalhamos arduamente para homenagear o que a natureza tem: a terra, o clima e a vinha. Por meio de práticas estratégicas responsáveis e proativas, esperamos honrar nosso compromisso com o meio ambiente e a comunidade, gerando desenvolvimento de negócios de longo prazo.

POR ESTE MOTIVO, QUEREMOS AGRADECER
NOSSOS PRODUTORES LOCAIS QUE NOS
ACOMPANHAM EM CADA PRODUTO DA
EXPERIÊNCIA ZONDA, COZINHA DE PAISAGEM.

CERAMISTA 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

PREFEITURA DE LUJÁN DE CUYO:

Programa vínculo de integração de emprego

AGRICULTORES DE LA ZONA:

Joaquín Bonilla - Cooperativa Kume Matru

