



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



EXPERIENCIAS FULL DAY

Comienzo 11 hs finalización aproximadamente 16 hs.



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, fruta fresca de estación.

CONOCEMOS LA HUERTA

Caminamos nuestros viñedos, conocemos nuestra historia, probamos el fruto de la tierra.

COMPARTIMOS LA COCINA CON NUESTROS COCINEROS

Mini Cooking class de receta típica de Cuyo, acompañada con copa de vino de nuestra línea Lagarde.

MENÚ

Aperitivo
Primer paso de estación
Interludio
Tradicción
Especialidad mendocina
Representación asado Argentino
Cleanser
Postre
Infusiones y Petit Fours

MARIDAJES

EXPERIENCIA PACHA

Maridado con añadas actuales y antiguas, comparando los estilos de las tres generaciones de Lagarde.

\$400.000 por persona

EXPERIENCIA PAISAJE

Maridado con grandes añadas de nuestra colección de familia.

\$295.000 por persona

EXPERIENCIA ZONDA

Maridado con etiquetas seleccionadas recorriendo todos nuestros viñedos.

\$220.000 por persona



EXPERIENCIAS DE ALMUERZO

Horarios: 12:30, 13, 13:30 y 14 hs.

Junto a nuestros Chefs te invitamos a dejarte llevar por nuestra gastronomía cuyana, con sus texturas, sabores y colores.

EXPERIENCIA CUYANA

Aperitivo

Primer paso de estación

Interludio

Especialidad mendocina

Representación del asado Argentino

Postre

Infusiones y petit fours

Maridado con etiquetas seleccionadas recorriendo todos nuestros viñedos.

\$170.000 por persona

EXPERIENCIA GILANCO

Primer paso de estación

Especialidad mendocina

Representación del asado Argentino

Postre

Infusiones y petit fours

Maridado con etiquetas clásicas.

\$140.000 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

