



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)



## 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*

