

VINOS FINOS TITTARELLI

VINO RIESLING: Elaborado con uvas de cepaje de origen alemán. Es la variedad más fina de las uvas blancas europeas. Debe tomarse frío, (alrededor de 6° C) y consumirse preferentemente dentro del año de elaborado, para disfrutar su exquisito sabor frutado. El excesivo envejecimiento lo perjudica porque tiende a ajerezarse.

CABERNET: Proveniente de uvas del mismo nombre, la variedad tinta más fina de origen francés. Cepaje poco productivo cuyos caldos deben estacionarse por un tiempo prolongado (mínimo 6 a 7 años) antes de su consumo, lo que es causa de su elevado costo. Es espléndido y con él se disfruta de una exquisita sensación de plenitud. Debe tomarse templado (alrededor de 17° C), caso contrario pierde alguna de sus virtudes.

LAMBRUSCO: Las cepas de lambrusco, de origen italiano, encuentran en suelo mendocino su ambiente más propicio para desarrollar en pleno su grandes cualidades. Su color característico, su fino perfume y delicado bouquet, lo convierten en uno de los más finos vinos tintos. Su período óptimo de añejamiento es de 3 a 4 años. Debe tomarse templado (alrededor de los 17° C).

ASTI ESPUMANTE: Elaborado con uva del mismo nombre, de origen italiano. Su exquisito sabor y perfume, lo acreditan como uno de los mejores del mundo. Debe tomarse a menos de 5° de temperatura.

BORGOÑA: Es el resultado del corte de dos o más variedades de vinos finos de cepajes especialmente franceses. El arte de estos cortes es generalmente patrimonio de bodegueros altamente especializados. Debe estacionarse como mínimo 5 años y tomarse templado alrededor de 17° C).

CHAMPAGNE: Elaborado con uva Pinot de origen francés. Es el mejor espumante de ese país. Se denomina champagne porque tuvo su origen en esa región de Francia. Debe tomarse a menos de 5° de temperatura.

MOSCATO: Recomendado muy especialmente como aperitivo o vino de postre. Es indudablemente el más fino de los vinos dulces por su delicado e inconfundible sabor frutado.

Todos los vinos de la Bodega del 900 han sido estacionados en sótanos el tiempo necesario para lograr el exquisito "bouquet" que caracterizan a los vinos de alta calidad. En razón de que los vinos tintos argentinos son más ricos en alcohol y tienen menos acidez que los europeos, deben tomarse más fríos de lo que es tradicional en Europa.

TITTARELLI'S FINE WINES

RIESLING WINE: Made from grapes harvested from vinestocks of German origin. Is the finest variety of European white grapes. It should be taken cold (at about 6° C) and preferably within the year it was made, to enjoy better its exquisite fruity flavour. Excessive aging impairs it as this wine tends to sherrify.

CABERNET: It comes from grapes of the same name, the finest red wine variety of French origin. Grapevine of little production which broths must be stationed for a long time (minimun 6 to 7 years), these are the reasons of its high cost. It is splendid and drinking it you enjoy a delicious sensation of plenty. It must be drunk tempered (at about 17° C), otherwise some of its virtues can be lost.

LAMBRUSCO: The Lambrusco's grape vines of Italian origin, find in Mendoza's soil the most suitable place for the full development of its great qualities. Its characteristic colour, its fine perfume and delicate bouquet, turns it into one of the finest red wines. The best period of aging is 3 to 4 years. It must be drunk tempered (at about 17° C).

SPARKLING ASTI WINE: Made from grapes of the same name, of Italian origin. Its exquisite flavour and perfume accredit it as one of the world's best wines. It should be taken at less than 5° C temperature.

BURGUNDY WINE: It is the result of the blending of two or more varieties of fine wines, specially from French vinestocks. The art of these blendings is the patrimony of highly specialized wine makers. It must be aged at least 5 years and should be taken tempered (at about 17° C).

CHAMPAGNE: Made from French origin Pinot grapes. It is France's best sparkling wine. The reason of its name is that was originated in that region of France. It should be taken at less than 5° C.

MUSCATEL: Highly recommended as an aperitif or dessert wine. Due to its delicate and unmistakable fruity flavour is the finest sweet wine.

All the wines of The 900th Winery have been aged in cellars the necessary time to obtain the exquisite "bouquet" that characterizes high quality wines. As the Argentine red wines are richer in alcohol and less acid that the European ones, they should be taken colder than what is traditional in Europe.

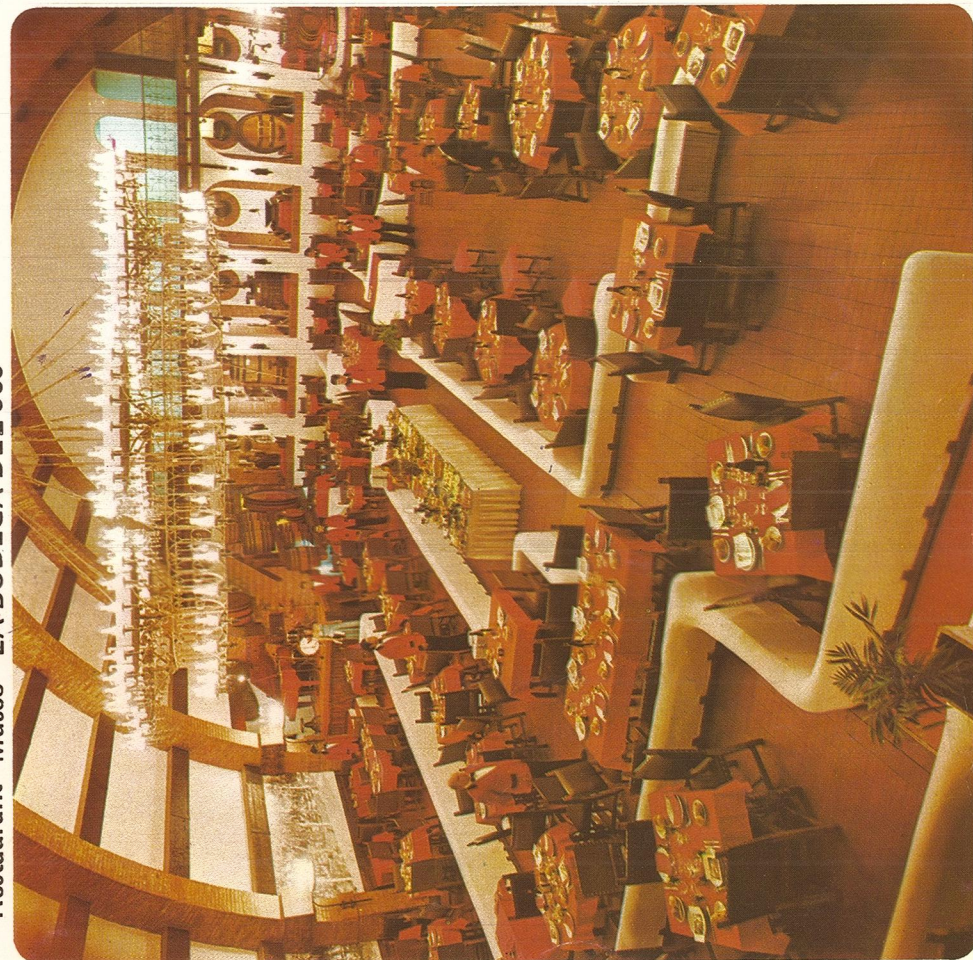
Franqueo
Postage

DESTINATARIO
Addressee

Remittente
Remitter



Restaurant - Museo "LA BODEGA DEL 900"



Pacífico Tittarelli S.A. Vitivinícola y Olivarera
Avda. Acceso y Urquiza - 5500 - Mendoza - Argentina

RESTAURANT – MUSEO

La Bodega del 900

MENU

PACIFICO TITTARELLI S.A.
Tel. 262773/75

GRAN BUFFET FRIO "LA BODEGA DEL 900"

Compuesto por:

Lomito de Cerdo Glaceado -
Aspic de Jamón - Mayonesa de Ave - Aspic de Ave
Purlada Andaluza - Vittel Thonne -
Vittel Americana - Huevos Rellenos -
Carne con Salsa de Frutilla - Jamón Crudo
Jamón Cocido - Jamón Glacé - Arrollado de Cerdo -
Cerdo Rotti - Congrio en Escabeche -
Escabeches Varios - Mousse de Paté -
Lengua a la Crema - Roast Beef a la Inglesa -
Pollo al Limón - Pollo Rotti -
Torta Pascualina - Cima de Ternera -
Sesos a la Criolla - Sesos a la Nantua
Pulpo a la Gallega - Cornalitos -
Galantina de Ave - Gallina a la Neva
Pomelos al Jerez - Mignonette de Tomates Relleños
Salmón Farce a la Normanda (Relleno) -
Calamares a la Provenzal - Calamares a la Americana

PLATOS CALIENTES "LA BODEGA DEL 900" PESCADOS

Congrio: Grille, Meuniere, Mussolini, A la Vasca
Salmón: Grille, Normanda, Roquefort, Cereza

CARNES

Baby Beef: A la Parrilla, Burdaleza
Chateaubriand: A la Parrilla, Champignon,
Roquefort, Al Roquefort con Champignon al
Borgoña, Mascotte
Filette: A la parrilla, Champignon, Roquefort,
Suiza, Al Roquefort con Champignon al Borgoña
Bife de Chorizo: A la Parrilla, Burdaleza
Filette, Chateaubriand, Bife de Chorizo,
Brochette mixto
Baby Beef: A la Pimienta
Filette Saint Juver,

GRAND COLD BUFFET "THE 900th WINERY"

Included:

Glazed Pork Loin
Ham Aspic - Chicken Mayonnaise - Chicken Aspic -
Andalusian "Purlada" - Thonne Calf -
American Style Calf - Stuffed Eggs -
Meat With Strawberry Sauce - Salted Ham -
Baked Ham - Glazed Ham - Pork Roly Poly -
Pork "Rotti" - Pickled Conger -
Several Styles of Pickled Meat, Fish and
Vegetables - Mousse of Liver Paste - Creamed
Tongue - English Style Roast Beef - Lemoned
Chicken - Chicken "Rotti" -
Criss-Cross Pie (Argentine Style) - Veal Rump-
Creole Style Brains - "Nantua" Sauce Style Brains -
Galician Style Cuttlefish - Cornalitos (Fish) -
Chicken Galantine - Chicken at the "Neva" -
Sherried Grapefruit - Stuffed Tomatoes Mignonette -
Norman Style Stuffed Salmon -
Provenzal Style Squids - American Style Squids

"THE 900th WINERY" HOT DISHES

FISH

Conger: Grilled, Meuniere, Mussolini, Vasca
Style Conger
Salmón: Grilled, Norman Style, Roquefort,
at Cherries

MEATS

Baby Beef: Grilled, "Burdaleza" Style
Chateaubriand: Grilled, With Champignon Sauce,
Roquefort, Burgundy Style with Roquefort and
Champignons, Mascotte
Fillet: Grilled, at the Champignon, Roquefort,
Swisse, Burgundy Style with Roquefort and
Champignons
Beef Chop: Grilled, "Burdaleza" Style,
Fillet, Chateaubriand, Baby Beef, Mixed Brochette
Beef Chop, at the Pepper
Fillet Saint Juver

POLLOS

Pollo Deshuesado: A la Parrilla, Champagne,
Champignon, Cereza, Curry, Chicken pie.

CERDO

Carne a la Parrilla, Ananá, Ciruela, Cereza

ESPECIALIDADES DE COCINA

Suprema de Pollo: Maryland, Grissette, Princesa,
Kiev, Champignon, Cereza, Alaska, Jamón Virginia
Filette Panado "Bodega del 900"

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Tomate - Apio - Lechuga - Pepino - Berro -
Remolacha - Chauchas
Papas Fritas: Allunmette, Noisette, Bastón,
Paillé, Liard, A la Crema

HUEVOS

Al Plato (Frito, Cocido en Agua, Al Horno)
Colchón de Arvejas
Revuelto Gramajo
Omelette: de Champignon, Queso, Jamón, Fine Herbes,
Varios
Poché: Washington,
Tortilla a la Española

SOVAS

Crema: Espárragos - Arvejas
Consomme Varios

POSTRES

Helados Varios
Torta Helada
Biscuit Glacé con Chocolate Caliente
Postres Varios

CHICKEN

Boneless Chicken: Grilled, at Champagne,
at Champignon, at Cherries, at Curry, chicken pie

PORK

Carre: Grilled, With Pineapple, Plums, Cherries

KITCHEN SPECIALITIES

Chicken Supreme: Maryland, Grissette, Princess,
Kiev Style, at Champignons, at Cherries, Alaska
Virginia Style Ham
Breaded "The 900th Winery" Style Fillet

SALADS AND GARNISHES

Tomatoes - Celery - Lettuce - Cucumber -
Watercress - Beetroot - String Beans -
Fried Potatoes: Allunmette, Noisette,
French Fried (Stick), Paille, Liard; Creamed Potatoes

EGGS

Fried, Poached, Roasted
Green Peas Thick Omelette
Gramajo Scramble
Omelettes: Champignon, Cheese, Ham, Fine Herbs,
Various Kinds
Poached: Washington
Spanish Style Omelette

SOUPS

Cream Soups: Asparagus, Green Peas,
Various Broths

DESSERTS

Several Kind of Icecreams
Frozen Loaf Icecream
Glazed Biscuit With Hot Chocolate Covering
Various Desserts

MENDOZA/ARGENTINA _____ / _____ / _____

Si desea utilizar este folleto como recuerdo postal de su visita, complete el nombre y la dirección del "destinatario" y del "remitente", y la Empresa se encargará del franqueo y despacho del mismo. If you wish to send this pamphlet as a postal souvenir of your visit, fill in names and address of the "addressee" and of the "remitter", and the firm will take charge of postage and sending off.