



VIVINOS / MENÚ

MENU MARIDAJE

39€/Persona

Entrante

Surtido de quesos artesanales, embutidos ibéricos y aceitunas

Maridaje: Cava Guillem Carol Gran Reserva 2018

Macabeu, Xarel.lo, Chardonnay, Pinot Noir, D.O. Cava

Primero (elige uno)

Ensalada de Hinojo: hoja de mostaza, naranja, aceituna morada y aceite de albahaca

Maridaje: Marietta 100% Albariño, D.O. Rias Baixas

o

Paté de Champiñones: champiñones con ajo, cebolla, perejil, romero y escabeche de champiñones

Maridaje: Gomez Cruzado Blanco, Viura, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca, D.O.C. Rioja

Segundo (elige uno)

Puerros: al horno con espuma de apio nabo, miso, aceite de eneldo y limon

Maridaje: Ruella 100% Garnacha, D.O.C. Priorat

o

Galta: a baja temperatura con espuma de patata, kimchi de col de Bruselas

Maridaje: Camino de Castilla Reserva, 100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

Postre (elige uno)

Tarta de Chocolate: con sal marino, aceite de oliva

Maridaje: PX Nectar de Gonzalez Byass 100% Pedro Ximénez, D.O. Jerez-Xeres-Sherry

o

Mousse de Maracuya

Maridaje: Moscatel de la Marina, 100% Moscatel de Alexandria, D.O. Alicante



sin gluten



sin carne



vegano



VIVINOS / MENÚ

PAIRING MENU

39€/Person

Aperitive

Artisan cheese assortment, Iberian cured meats and olives

Pairing: Cava Guillem Carol Gran Reserva 2018

Macabeu, Xarel.lo, Chardonnay, Pinot Noir, D.O. Cava

Starter (choose one)

Fennel salad: fennel, mustard leave, orange, violet olive and basil oil

Pairing: Marietta 100% Albariño, D.O. Rias Baixas

or

Champignon paté: champignon with herbs, garlic and pickled mushrooms

Pairing: Gomez Cruzado Blanco, Viura, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca, D.O.C. Rioja

Main (choose one)

Charred leek: on celeriac foam, miso, hazelnuts, dill oil and lemon

Pairing: Ruella 100% Garnacha, D.O.C. Priorat

or

Iberian pork cheek: slow cooked with potato foam and Brussel sprouts kimchi

Pairing: Camino de Castilla Reserva, 100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

Dessert (choose one)

Chocolate cake with sea salt and olive oil

Pairing: PX Nectar de Gonzalez Byass 100% Pedro Ximénez, D.O. Jerez-Xeres-Sherry

or

Passion fruit Mousse

Pairing: Moscatel de la Marina, 100% Moscatel de Alexandria, D.O. Alicante



sin gluten



sin carne



vegano