
Maridaje- menú gastronómico

23 € / persona

VERMUT:

- Vermut Torero, Cava Brut y Naranja

VINO BLANCO:

- Chan de rosas, albariño

VINO BLANCO:

- José Pariente, blanco fermentado en barrica

VINO DULCE:

- Moscatel Dulce Flor

Maridaje - menú chef

25 € / persona

VINO BLANCO:

- Souternes francés,

VINO BLANCO:

- José Pariente, blanco fermentado en barrica

VINO TINTO:

- Habla nº 18

VINO DULCE:

- Moscatel Dulce Flor

Maridaje menú degustación

30 € / persona

GENEROSO:

- Oloroso Castillo de Guzmán

VERMUT:

- Vermut Torero, Cava Brut y Naranja

VINO BLANCO:

- José Pariente, blanco fermentado en barrica

VINO TINTO:

- Habla nº 18

VINO DULCE:

- Moscatel Dulce Flor

