

PANACEA RESTAURANTE

CENA MARIDAJE

En colaboración con Excelsia.

UNA EXPERIENCIA
UNICA

(Vermouth - Padró & Co . Rojo)

-Tabule de quinoa roja y blanca con verduras de la huerta y hierbas aromáticas en salsa de vino blanco rueda y ajo

(Vino Blanco - Verderrubi)

-Huevo en flor con habitas baby y foie.

(Vino tinto Ribera - Celeste)

-Vieira Gallega con algas wakame y espuma de mejillón.

(Vino tinto Rioja - Altos ibericos)

-Carrillada Ibérica al vino tinto con chocolate.

(Champagne - Lanson Blue Label)

-Cúpula de chocolate con suspiro de fresas y galleta cookies.

VIERNES 26 DE ABRIL
21:00 HORAS - -25,00€

PLAZAS LIMITADAS RESERVA LA TUYA
601046662 -966372044

