



Menú degustación maridaje 8 de noviembre

Con la colaboración de Bodega Aguilar y El Mejor Vino en tu Mesa

SOMMELIER ALDREDO DARDER Y DAVID LÓPEZ

Nube de queso 🍷 🍷

Cheese cloud, Käsewolke, Nuage de fromage

CANALS Brut Nature D.O. CAVA

Huevo frito con chistorra 🍷 🍷

Fried egg with chistorra, Spiegelei mit Chistorra, Euf au plat avec chistorra

Taco de cangrejo de las nieves 🍷 🍷

Snow crab taco, Tacos au crabe des neiges, Schneekrabben-Taco

PAZO PEGULLAL D.O. RÍAS BAIXAS

Oreo 🍷

Ramen de pork belly 🍷 🍷

Pork belly ramen, Ramen au ventre de porc, Schweinebauch-Ramen

GURDOS joven D.O. LEON

Taco de cochinita pibil 🍷

Cochinita pibil taco

Corte de cochinillo asado 🍷 🍷

Roast suckling pig cut, Cochon de lait roti coupé, Spanferkelbraten geschnitten

VALTRAVIESO Viña Santa María D.O. RIBERA DEL DUERO

Fichas de dominó 🍷 🍷 🍷

Dulce D.O. Alicante

Precio por persona 50€ IVA INCLUIDO

Os esperamos a las 19:00h

Aforo limitado. Reservas 965468492

626026217