

# MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE

(Febrero 2018)

Ensaladilla rusa con pulpo.

Sedución de huevos, patata y trufa con carabineros.

Vino: Luis Cañas blanco joven  
(90% viura y 10% malvasía)

§

Corvina salvaje a la marinera

Vino: Cair Cuveé  
(85% tempranillo y 15% merlot, 9 meses barrica francesa)

§

Carrillera de ternera estofada al vino tinto

Vino: Amaren crianza  
(85% tempranillo y 15% garnacha)

§

Tarta de queso con frutos rojos y helado de guinda

Precio : 30,00 €

Bodegas Luis Cañas



Seducción a la Carta  
COCINA DE MERCADO