

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE

(Marzo 2018)

Tímbal de boquerones con compota de tomate natural y aguacate.

Sedución de huevos, patata y trufa con carabineros.

Vino: Campos Góticos
(Verdejo 100%)

§

Tartar de atún rojo.

Vino: Pecunia Crianza
(Tempranillo)

§

Abanico ibérico a la parrilla

Vino: Campos Góticos Crianza
(Tempranillo)

§

Tiramisú

Precio : 30,00 €

Bodegas Campos Góticos

