

el HOTEL Pacha

20 DE FEBRERO
20TH FEBRUARY

Cena de Maridaje Gastronómico Wine Pairing Dinner

APERITIVOS / APPETISER

Gilda con cherry

Gilda with cherry

Kripta Franc De Agustí Torelló, D.O. Cava

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada templada de habas, tomate cherry,
parmesano, nueces y vinagreta dulce de miel

*Warm Broad Bean Salad with Cherry Tomatoes,
Parmesan, Walnuts, and Sweet Honey Vinaigrette*

Ikigall Blanc de David Seijas, D.O. Penedès

PRINCIPAL 1 / MAIN COURSE 1

Frita de pulpo con patata morada

Fried octopus with purple potato

Paco Garcia el Yergo Blanco, D.O.C. Rioja

PRINCIPAL 2 / MAIN COURSE 2

Goulash de ternera con gremolata
y cremoso de patató ibicenco

*Veal Goulash with gremolata and
creamy Ibizan potatoes*

Garmon De Mauro, D.O. Ribera del Duero

POSTRE / DESSERT

Tarta de Santiago

Santiago cake

Solera 1847 Oloroso Dulce, D.O.C Jerez

50€

(Plazas limitadas / Limited seats available)

Nota: Si tiene algún tipo de intolerancia alimentaria, por favor, indíquese a nuestro personal. Disponemos de toda la información necesaria sobre los productos que contienen alérgenos.

Note: If you have any food intolerances, please inform our staff. We have all the necessary information about products containing allergens.

Service Charge: Se añadirá un cargo del 10 % por servicio a la factura final. Este cargo es discrecional y corresponde a los servicios prestados por nuestro personal. Si desea eliminar o modificar el importe, comuníquelo al personal del establecimiento. El pago de la cuenta final implica la aceptación de dicho cargo.

Service Charge: A 10% service charge will be added to the final bill. This charge is discretionary and corresponds to the service provided by our staff. If you wish to remove or modify the amount, please inform our staff. Payment of the final bill implies acceptance of this charge.

enotecum[®]
vins