

27 DE MARZO · 27TH MARCH

## Cena de Maridaje Gastronómico Wine Pairing Dinner

### APERITIVOS / APPETISER

Focaccia de romero con ricotta, parmesano y pecorino  
*Rosemary focaccia with ricotta, Parmesan, and Pecorino*  
Xumeu Vinya Brut Rosé – Es Cubells

### ENTRANTES / STARTERS

Espárragos trigueros con pesto de rúcula y oliva negra  
*Wild asparagus with arugula pesto and black olive*  
Clarion De Viñas Del Vero – D.O. Somontano

### PRINCIPAL 1 / MAIN COURSE 1

Tiradito de lubina con ponzu y huevas de trucha  
*Sea bass tiradito with ponzu and trout roe*  
Beronia Edición Limitada – D.O.C. Rioja

### PRINCIPAL 2 / MAIN COURSE 2

Carré de cordero en costra de hierbas y frutos secos  
*Herb and nut-crusted rack of lamb*  
Malleolus De Emilio Moro – D.O. Ribera del Duero

### POSTRE / DESSERT

Tiramisú  
*Tiramisú*  
Néctar Cream P.X. De González Byass

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.