

Menú degustación con maridaje de vinos

*Copa de Champagne Henriot Brut Souverain, Cuvée des Caudalies, (France),
Blanc de Blancs*

**Bloody Mary con almejas
Carpaccio de corvina con lima y frutos rojos**

KIM CRAWFORD 2013, Marlborough, (New Zealand), Sauvignon Blanc
Vieira con cigala, espuma de naranja y zafrán, velouté de calamar y caviar

AVANCIA GODELLO 2014, Bodegas Avanthia (D.O. Valdeorras, España), Godello
**Lubina salvaje ligeramente ahumada con alioli de albahaca y espuma de
yogurt**

CYCLES GLADIATOR Boneshaker 2013, (Central Coast, U.S.A.), Zinfandel
Solomillo de ciervo asado con cacao, remolacha, pera y trufa

SPINETTA Bricco Quaglia 2013 (Moscato d'Asti, Italia), Moscatell
**Copita de menta y cítricos
Nuestra versión de fruta de la pasión**

Pequeños dulces

*110€ per persona
65€ suplemento media pensión
4,5% I.G.I. incluido*