



MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

99,90 € POR PERSONA

PRIMERO

BURRATA D.O. PUTIGNANO

Con helado de pistacho,
pesto e higo

COTELO

Godello
D.O. Galicia

SEGUNDO

RIGATONI NOW

Con crema de leche, tomate
seco y pesto

JOLIE TERRE

Rosé
Grenache, Syrah
D.O. Méditerranée

TERCERO

CRUJIENTES DE LANGOSTINO

Con bechamel de pescado de
roca y cangrejo

ALIOTTO

*Sangiovese 60%,
Cabernet Sauvignon,
Merlot*
D.O. Vinos de Madrid

CUARTO

TERNERA FILETEADA

Amostazada
Con graten de patatas

LOTE 44

100% Malbec
D.O. Valle du Uco
(Argentina)

POSTRE

CHEESECAKE

Nuestro pastel de queso
(Saint-Félicien) y crumble

PRINCE SAINT AUBIN

*Cabernet Sauvignon,
Moscatel*
D.O. Bordeaux



Lácteos



Gluten



Frutos secos



Soja