

Cata/maridaje: Selección de verano

Miércoles 31/07/24 - 14:30

Tantum Ergo Chardonnay - Pinot Noir 2020

| Melón con jamón ibérico |

Finca Río Negro Gewurtztraminer 2022

| Salpicón de pulpo y langostino |

Château de Parenchère L'Equilibriste 2021

| Lomo de bacalao a la portuguesa |

Gil Pejeanute Tabuca 2022

| Dados de solomillo de ternera al ajillo |

Vino sorpresa

| Brownie casero al 80% cacao con helado |

Precio: 65€

¡Plazas muy limitadas!

Reserva tu plaza en el 918 538 002