



SAN VALENTIN CATA Y MARIDAJE

Del 13 al 15 de Febrero

Passion Fruit

Cóctel by Dry Martini

Queso Payoyo

Fino Eléctrico

DOP Montilla-Moriles. Pedro Ximénez

Mojama con almendras fritas y AOVE

Hallado

VT Sevilla. Syrah, Petit Verdot (cultivo ecológico)

Maestro de pastrami ibérico

Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru NV

AOC Champagne. Chardonnay (cultivo ecológico)

Vieiras Carpier marinadas

Love Dessert

Petit-fours

45

Precio en euros, por persona. IVA incluido. En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, consulte a nuestro personal.