

MENU MARIDAJE

Para empezar

Foie a la sal con dulce de Binifadet y pan de vino
Maridado con Tanca 13-2019 (rosado)

Fideuá de sepia y calamar con mayonesa de soja y miso
Maridado con Tanca 12- 2017 (blanco)

Principal

"All i pebre" de rape

Maridado con Binifadet tinto 2018

Entrecot de vaca dry aged, patatas fritas, y piquillos confitados
Maridado con 2 Tancas -2016 (tinto)

Postre

Tarta de queso de Mahón

Maridado con Binifadet muscat dulce (blanco)

PVP: 65€

Solo mesa completa

PAIRING MENU

Starters

Foie cured in salt with sweet Binifadet & wine briox

Paired with Tanca 13-2019 (rose)

Cuttlefish & Squid "fideuá" with soya and miso mayonnaise

Paired with Tanca 12- 2017 (white)

Main Courses

Monkfish "All y pebre" fisherman stew

Paired with red Binifadet 2018

Aged beef sirloin hanged for 35 days with French fries and piquillo peppers

Paired with 2 Tancas -2016 (red)

Dessert

Mahón cheesecake

Paired with Binifadet sweet muscat (white)

PVP: € 65