

MENÚ MARIDAJE

Para empezar

Foie a la sal con dulce de Binifadet y pan de vino
Maridado con Binifadet espumoso (blanco)

Canelón de pescado y marisco
Maridado con Tanca 13 (rosado)

Principal

Mar y montaña de pulpo y panceta crujiente
Maridado con Tanca 12- 2017 (blanco)

Bourguignon de Waygu con arroz basmati
Maridado con 2 Tancas -2016 (tinto)

Postre

Pudin de panettone con helado de vainilla
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 sparkling Binifadet (white)

Shellfish and fish cannelloni

Paired with red Tanca 13-2019 (rose)

Main Courses

octopus and pork belly surf & turf

Paired with Tanca 12- 2017 (white)

Wagyu Beef Bourguignon with basmati rice

Paired with 2 Tancas -2016 (red)

Dessert

Panettone pudding with vanilla ice cream

Paired with Binifadet sweet muscat (white)

PVP: € 65