

MENÚ MARIDAJE

5 VINOS - 5 PLATOS

ENTRANTES

ANCHOA PASIEGA

ESPUMOSO

CARPACCIO DE LANGOSTINOS

BLANCO DE CARÁCTER ATLÁNTICO

TXAMPIS EN TEMPURA CON SALSA TRUFADA

ROSADO DE GUARDA O TINTO LIGERO

PRINCIPAL

BRIOCHE DE STEAK TARTAR

o

ENTRECÔTE DE PARÍS (+5€)

TINTO SELECCIÓN DE BODEGA

POSTRE

TARTA DE QUESO HORNEADA

o

COULANT DE CHOCOLATE

VINO DULCE

65€/PERSONA

**10% IVA, 5 COPAS DE VINO, AGUA Y PAN
INCLUIDO**

MÍNIMO 2 PERSONAS

PAIRING MENÚ 5 WINES - COURSES

STARTERS

ANCHOVY WITH BUTTER BUN
SPARKLING WINE (CAVA)

SHRIMP CARPACCIO
ATLANTIC WHITE WINE

BREADED MUSHROOMS WITH TRUFFLE CREAM
ROSE OR LIGHT RED WINE

MAIN

STEAK TARTARE ON TOASTED BRIOCHE
or
GRILLED BEEF ENTRECÔTE (+€5)
THE SOMMELIER RED SELECTION

DESSERT

BASQUE BURNT CHEESECAKE
or
CHOCOLATE COULANT
SWEET WINE

65€ / PERSON

10% VAT, WATER & BREAD INCLUDED
5 GLASSES OF WINE
MINIMUM 2 PEOPLE