

PAIRING
CUISINE

STARTERS - ENTRANTES

Celeriac Mushroom • Eel / Apionabo Setas • Anguila

L' aperitiv particulier

Noilly Prat, Le Quintine vermouth, Dom Benedictine, Absinthe
Noilly Prat, Le Quintine vermouth, Dom Benedictine, Absenta

**Sweet Potato Agnolotti • Payoyo Cheese • Pomegranate
Agnolotti boniato con payoyo y granada**

Punch Olè

Mezcal, Italicus, Champagne Sugar, Milk
Mezcal, Italicus, Azúcar de champagne, Leche

MAINS - PRINCIPALES

**Sea Bass • Fennel • Vegetables
Lubina • Hinojo • Demi de Verduras**

Eric Cottat

Sancerre, Sauvignon Blanc, Francia

**Sirloin Steak • Parsnip Purée
Solomillo Inglés • Puré de Chirivía**

Marqués de Murrieta Reserva

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha, Rioja

DESSERT - POSTRES

Chocolate Cake / Untuoso de chocolate

Le passion du chocolate

Passion Fruit • White Chocolate • Vodka • Liquer 43
Fruta de Passion • Chocolate Blanco • Vodka • Liquer 43

Live Entertainment

90€

