

# PAIRING CUISINE

## STARTERS · ENTRANTES

TO SHARE · A COMPARTIR

### Chile Oysters · Ostras Chile

— Michelada de Ostras —

### Foie Motel

— Albert Bichot Vieilles Vignes - Pinot Noir —

### Pesto Basil Tortellini · Tortellini Pesto Albahaca

— Pepino Manzana Sour —

## MAIN DISHES · PLATOS PRINCIPALES

TO CHOOSE · A ELEGIR

### Celeriac Fennel Seabass · Lubina Apionabo Hinojo

— Sancerre Eric Cottat - Sauvignon Blanc —

### Wellington Sirloin · Solomillo Wellington

— Marqués de Murrieta Reserva - Tempranillo —

## DESSERT · POSTRE

### Osmotized Fruit in Syrups and Lemongrass Slush

### Fruta Osmotizada en Almíbares y Granizado de Hierba Luisa

— French 75 —

Live Entertainment

90€

Contact details

