NOW
NOT ONLY WINE

# MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE NACIONAL

PARA COMPARTIR MEDIAS RACIONES (MÍNIMO 2 PERSONAS)
HORARIO: MEDIODÍA DESDE LAS 13:00 / NOCHE DESDE LAS 20:30

## PARA EMPEZAR

**PATATAS NOLITO**
MINI PATATA CONFITADA CON BUTIFARRA DEL PEROL Y ROMERO FRESCO

**TUNA SASHIMI**
MARINADO EN SOJA Y ACEITE DE SÉSAMO, CON RABANITO LAMINADO

**FREIXENET TREPAT, D.O. CAVA**
BRUT. BURBUJA FINA E INTEGRADA. AROMAS DE FRUTAS SILVESTRES. CREMOSO, LIGERO Y GOLOSO

## PRIMERO

**TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE**
TOMATE DE MONTSERRAT CON ALCAPARRAS Y OLIVADA SOBRE GUACAMOLE HECHO EN CASA

**VIONTA, D.O. RÍAS BAIXAS**
ALBARIÑO. AROMAS TROPICALES DE KIWI, PLÁTANO Y MELÓN. SU ENTRADA ES SUAVE Y ALGO ÁCIDA, DANDO PASO A FRUTAS MADURAS. ESTRUCTURADO Y CON PERSONALIDAD.

## SEGUNDO

**RIGATONI NOW**
MACARRONES XXL CON CREMA DE TOMATE SECO, ALBAHACA FRESCA, UN TOQUE DE PESTO Y PARMESANO "REGGIANO"

**SOLAR VIEJO RESERVA, D.O. RIOJA**
COUPAGE DE TEMPRANILLO Y GRACIANO. PRESENTA AROMAS DE FRUTA MADURA, CAFÉ, CARAMELO Y VAINILLA. ESTRUCTURADO EN BOCA, Y DE TANINO AMABLE

## TERCERO

**EL FRICANDÓ DE ALBÓNDIGAS DE SYLVIA**
PELOTITAS DE CARNE CASERAS, CON NUESTRO SOFRITO DE CEBOLLA POCHADA Y MOIXERNONS

**HONORIS, D.O. RIBERA DEL DUERO**
TEMPRANILLO & MERLOT. AROMAS A FRUTA MADURA Y TOMILLO. CORPULENTO Y SUAVE. DE POSTGUSTO INTENSO.

## POSTRE

**CHEESECAKE**
CON GALLETA MARÍA Y MERMELADA DE FRAMBUESA

**CHOCOLATE CON ACEITE Y SAL**
MINI CHAPATITAS CON CHOCOLATE NEGRO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y SAL

**CASTA DIVA BLANCO, D.O. ALICANTE**
MOSCATEL. DORADO. CON UN MELOSO PERFUME A MIEL DE AZAHAR, AGUA DE ROSAS Y NARANJA AMARGA. EN BOCA ES FRUTOSO, LIGERO, SUTIL Y DELICADO

**AGUA, CAFÉ Y PAN. LOS VINOS SON MEDIAS COPAS**

## 44€ POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

NOW
NOT ONLY WINE

# MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE INTERNACIONAL

PARA COMPARTIR MEDIAS RACIONES (MÍNIMO 2 PERSONAS)
HORARIO: MEDIODÍA DESDE LAS 13:00 / NOCHE DESDE LAS 20:30

## PARA EMPEZAR

**PAN DE CRISTAL**
CRUJIENTE, TOSTADO Y CON TOMATE UNTADO

**JAMÓN DE GUIJUELO**
FINAS TIRAS DE JAMÓN MELOSO

**HENRI ABELÉ BRUT TRADITIONNEL, D.O. CHAMPAGNE**
PINOT MEUNIER, PINOT NOIR & CHARDONNAY. COLOR ORO VERDE. AROMA SUTIL CON NOTAS DE FLORES BLANCAS Y ACACIA. EN BOCA ES DELICADO Y FRESCO

## PRIMERO

**FOIE MICUIT**
HECHO EN CASA, CON PAN DE CERDEÑA Y MERMELADA DE AZAHAR

**ACORDEÓN TORRONTÉS BLANCO, D.O. ARGENTINA**
LIMPIO, CLARO Y BRILLANTE. NARIZ DOMINADA POR NOTAS FLORALES Y TROPICALES. EN BOCA, ATERCIOPELADO Y DULCE

## SEGUNDO

**SALMÓN NOW**
HORNEADO, MARINADO EN VINAGRE DE ARROZ Y SOJA, ACOMPAÑADO DE ARROZ INTEGRAL

**GLORIA FERRER PINOT NOIR, D.O. CALIFORNIA**
CINCO VARIEDADES DE PINOT NOIR PARA UN VINO COMPLEJO, CON DOMINIO DE LA CEREZA, LA BAYA, ESPECIAS Y ROBLE

## TERCERO

**TERNERA FILETEADA**
NUESTRO ROAST BEEF MACERADO CON HIERBAS AROMÁTICAS, Y ACOMPAÑADAS DE DOMINÓS DE PATATA Y GRUYERE.

**ODYSSEY CABERNET SAUVIGNON, D.O. AUSTRALIA**
BRILLANTE. ENVEJECIDO EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 35 MESES. AROMAS DE MORA, CIRUELA PICANTE Y MORERA. ÚNICO

## POSTRE

**MOUSSE DE LIMÓN**
CASERA. CÍTRICA Y MELOSA

**CARROT CAKE**
NUESTRA TARTA DE ZANAHORIA CON CANELA

**PRINCE ST. AUBIN SAUTERNES, D.O. BURDEOS, FRANCIA**
SEMILLON, SAUVIGNON BLANC Y MOSCATEL. AROMAS CÍTRICOS, DE CEREZA Y HENO. EN BOCA ES COMPLEJO, Y NOS RECUERDA LA CERCANÍA DE SUS VIÑEDOS A LA MIEL, LA NARANJA Y EL ALBARICOQUE. MELOSO Y DULCE.

**AGUA, CAFÉ Y PAN. LOS VINOS SON MEDIAS COPAS**

## 54€ POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)