

MENÜ

Sieben Genuss-Momente aus unserer Küche

Vorab reichen wir

hausgemachtes, ofenwarmes Brot
Priorat Natur Arbequina Olivenöl, PORTOMARIN Alioli
"Split" Oliven von José Lou

Saludo de la cocina

'Cevichito'

Pimientos de Piquillo | Freilandhuhn-Farce | geschmolzener Tetillakäse

•

Cremesuppe von weißen Bohnen aus Navarra | Tempeh von schwarzen Bohnen |
Ibérico Chorizo Krümel

•

Loin vom tagesfrischen Wildfang-Fisch | Spitzkohl | Orangenbutter | Safran

•

Limette-Minze-Sorbet

•

Crepes | Dulce de Leche | Banane | Zimt

62,-

Unsere Weintips zum Menü

2020 Valdecuevas, D.O. Rueda, Verdejo

Edler Verdejo von Trauben aus den ältesten und ertragsärmsten, steinigen Weingärten der Bodega Valdecuevas. Im Glas präsentiert er sich strohgelb mit grünen Reflexen, duftet nach Aprikose und Fenchel und ist am Gaumen vollmundig, vielschichtig und frisch. Feine Mineralik, sehr geschmeidig, mit perfekt ausbalancierter Säure. Ein Verdejo der Extraklasse!

0,75l € 28,-

2015 Nuevas Tierras, VT Castilla La Mancha, Tempranillo, Cab Sauv, Syrah, Merlot

Nordöstlich von Madrid in der Provinz Guadalajara liegt die Familien-eigene Bodega Finca Río Negro. Die Reben für den 'Nuevas Tierras' wachsen auf 1.000 müNN auf lehmig-kalkigen Böden und werden manuell gelesen. Diese fantastisch gemachte Cuvée beeindruckt uns mit schöner Farbintensität und intensivem Duft nach Brombeere, Kaffee, Toast und Gewürzen. Am Gaumen kommt er mit vollem Körper, mineralischen und balsamischen Tönen und elegantem, langem Finale daher. Top-Neuzugang bei PORTOMARIN del Vino P&J GmbH!

0,75l € 30,-