

PORTOMARIN *restaurante*
FEINE SPANISCHE KÜCHE

MENÜ vom 01. bis 15.10.24

Hausgemachtes, ofenwarmes Brot,
Arbequina AOVE 'Priorat Natur', PORTOMARIN Alioli,
Split-Oliven von José Lou

Saludo de la cocina

Gefüllter Baby Calamar | Romesco Sauce | Bittersalate

•

Mousse von Ziegenfrischkäse der Quesería Montesinos in Murcia |
zwei Mal Rote Bete | Fino Sherry-Schalotten

•

Kürbissuppe | Steinpilz-Raviolo | Safran-Kürbis

•

Loin vom tagesfrischen Fisch aus Wildfang | baskisches Miesmuschel Guiso |
Papas arrugadas

•

Pflaumen-Sorbet

•

Tarte von Bitterschokolade der Manufaktur Pérez in Valencia |
Aguardiente-Parfait | Blaubeere

79,-

Das Menü servieren wir tischweise.

Unsere Wein-Empfehlungen zum Menü

2023 Alter, D.O. Ribeiro, Treixadura & Godello

Aus der kleinen Familienkellerei Priorato de Razamonde stammt diese feine Cuvée aus zwei autochthonen galicischen Rebsorten: Treixadura und Godello werden seit Jahrhunderten auf den Granit-, Sand- und Tonböden am Ufer des Flusses Mino kultiviert, der bis hin nach Portomarin fließt. Galicische Weine sind stark durch das atlantische Klima geprägt. Alter präsentiert sich in der Nase frisch und aromatisch mit Noten nach weissen Blüten, grünem Apfel und Grapefruit, dann vollmundig mit reifem, weißem Pfirsich.

Ein toll ausbalancierter Wein mit langem Finale. Viva Galicia!

Direkt und exklusiv importiert by Portomarin del Vino P&J GmbH

0,75l € 32,-

2021 Buche 'Valle el Raposo' Vino de Finca, Vino de la Tierra de Extremadura 100% Tempranillo

In der südwest-spanischen Autonomie Extremadura keltert die Bodega de Occidente im 'Valle el Raposo' den feinen, saftig-fruchtigen Buche, einen sortenreinen Tempranillo, der dank der idealen Bedingungen und einem besonderen Mikroklima optimale Reifebedingungen vorfindet. Die Höhenlage der Finca auf 560m sorgt für nächtliche Abkühlung und lässt die Trauben bis zum Herbst optimal reifen. Die Lese erfolgt manuell. Kirschfarben präsentiert sich Buche im Glas mit mundwässernder Nase nach roten Früchten, Vanille und Toffee. Eine mittlere Barrique-Reife von acht Monaten in französischer und amerikanischer Eiche geben ihm Fülle, Intensität und samtige Tannine.

Direkt und exklusiv importiert by Portomarin del Vino P&J GmbH

0,75l € 35,-