

OFERTA
ENO GASTRONÓMICA
PARA GRUPOS

Las siguientes propuestas
están pensadas para que
emprendas un viaje sensorial.

Degusta cada uno de
nuestros vinos y deleita el
paladar con nuestra
gastronomía, platos de raíz
tradicional con toques
contemporáneos.

Déjate sorprender por
nuestros maridajes.

VENDIMIA

DEGUSTACIÓN

Pan con Tomate y aceite de oliva virgen extra

Gyozas de langostino y butifarra
Alioli de guindilla

Vasito de veloute de mariscos

Foie micuit , chutney de ruibarbo

Selección de quesos artesanales, confitura casera y
cañas de pan

Croquetas de jamón ibérico

Patatas bravas de La Vinoteca

Croquetas de trompetas de la muerte

Jamón Joselito cortado a mano

Huevo a baja temperatura, migas con aceite de
sobrasada y jamón ibérico

Anchoas en aceite de hierbas

COPA DE
BIENVENIDA

Santa Digna

Estelado Rosé

D.O VALLE DE CURICÓ (CHILE)
VARIEDAD PAÍS

VINOS

Pazo das Bruxas

D.O RIAS BAIXAS
VARIEDAD ALBARIÑO

ó

Celeste Roble

D.O RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD TEMPRANILLO

30 € (p.p)
Sin bebidas
incluidas

40 € (p.p)
Vino y agua
incluidos

CRIANZA

DEGUSTACIÓN

Pan con Tomate y aceite de oliva virgen extra

Gyozas de langostino y butifarra
Alioli de guindilla

Vasito de veloute de mariscos

Foie micuit , chutney de ruibarbo

Selección de quesos artesanales, confitura casera y
cañas de pan

Croquetas de jamón ibérico

Patatas bravas de La Vinoteca

PRINCIPAL

Pescado de Lonja
Piña anisada y texturas de hinojo
ó
Canelón rustido jugo de asado y trufa

POSTRE

Helado de pistacho ganache de dulcey
Frutos rojos

35 € (p.p)
Sin bebidas
incluidas

COPA DE
BIENVENIDA

Cordillera Brut

D.O VALLE DE CURICÓ (CHILE)
VARIEDAD PINOT NOIR

VINO
BLANCO

Waltraud

D.O PENEDES
VARIEDAD RIESLING

VINO
TINTO

Jean Leon
Vinya Le Havre

D.O PENEDES
VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON

50 € (p.p)
Vino y agua
incluidos

DESCORCHE

DEGUSTACIÓN

Gyozas de langostino y butifarra
Alioli de guindilla

Croquetas de trompeta de la muerte

Vasito de veloute de mariscos

Jamón Joselito cortado a mano

Tartar de atun bluefin y aguacate
con toques asiáticos

Huevo a baja temperatura, migas con aceite de
sobrasada y jamón ibérico

COPA DE
BIENVENIDA

Cuvée Esplendor
Vardon Kennet

VARIEDAD: CHARDONNAY, PINOT NOIR, XAREL-LO

VINO
BLANCO

Sons de Prades

D.O CONCA DE BARBERÀ
VARIEDAD: CHARDONNAY

PRINCIPAL

Pescado de Lonja
Piña anisada y texturas de hinojo
ó
Filet mignon a la mostaza de grano
Ragout de cebollitas

VINO
TINTO

Purgatori

D.O COSTERS DEL SEGRE
VARIEDAD: CARINENA, GARNACHA, SYRAH

POSTRE

Eclair Ganache de café
Crema diplomata

TENTACIÓN

Mini PiscoTonic

80€ (p.p)

Vino, agua y café incluidos

VEGETARIANO

DEGUSTACIÓN

Pan con Tomate y aceite de oliva virgen extra

Salteado de setas y judías

Aguacate Hass y hummus

Ensalada de lentejas Beluga

PRINCIPAL

Nuestras verduras, sanfaina,
ravioli de calabaza y naranja sanguina

POSTRE

Dados de fruta fresca con zumo de pera y chía

Informe con antelación a nuestro equipo de cualquier
intolerancia o restricción alimentaria, y pregúntenos
por maridajes y o vinos sin alcohol

35 € (p.p)
Agua incluida