



Menú

Aperitivo: Ceviche de bacalao con aroma de lima y naranja

.....

Ensalada de berzas con morcilla de arroz y vinagreta de piñones

.....

Tartar de atún rojo con crema de wassabi

.....

Taco de rape con salsa de coliflor y aceite de remolacha

.....

Carrillada estofada al vino tinto con crujiente de bacon
y cebollitas caramelizadas

.....

Postre:

Tiramisú

Maridaje

Ares blanco D.O. Rioja

Ares Crianza D.O. Rioja

Pujanza Hado D.O. Rioja

Pujanza Finca Valdepoleo
D.O. Rioja

Pujanza Norte D.O. Rioja

PX Alvear

Nueva Experiencia Gastronómica Exclusiva: una cena con maridaje de vinos de las Bodegas Pujanza, Diosares y Alvear.

Información y Reservas: 91 3530587

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)

Doctor Fleming, 52 · 28036 Madrid

Plazas limitadas

La cena empieza a las 21:00 h. Se ruega puntualidad.