

# TINTOS & BLANCOS

*Estilo Mediterráneo*

## Menú Cata

### 3 Tiempos

Incluye guía por Sommelier y Chef

\*\*\*\*

**Opción #1 Por persona \$44 i.i.**

**Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda - España**

---

Terrina de salmón con salsa de tamarindo y olivada

**Carmelo Rodero 9 Meses, D.O. Ribera del Duero - España**

---

Corte de Picaña con reducción de romero con hongos crimini,  
servido con gratin Dauphinoise y guisantes salteados con pancetta

**Cava Segura Viudas Semi Seco, D.O. Penedés - España**

---

Crema catalana con infusión de romero

## Opción #2 Por persona \$44 i.i.

### **Amaru Malbec – Torrontés Rosé, Argentina**

---

Terrina de salmón con salsa tsasiki y pequeña ensalada de pepino con yogurt

### **Sibaris Carménère, Chile**

---

Pechuga de pollo rellena de tomates secos con velouté de chile morrón

### **Prosecco Cinzano, Italia**

---

Profiteroles con ganache de frutos rojos

\*\*\*\*

## Opción #3 Por persona \$46 i.i.

### **La Chamiza Polo Professional Malbec, Argentina**

---

Gravlax de salmón sobre lecho de arúgula y nueces caramelizadas con aderezo de queso azul

### **Caliterra Tributo Carménère, Chile**

---

Filet mignon de res horneado con paté de foie y salsa de ciruelas confitadas

### **Nederburg Late Harvest, Sudáfrica**

---

Queque tibio de chocolate con ganache y uvas confitadas