

VINOS CATAS MAGISTRALES 2022

Primera Semana

8 de septiembre

BODEGAS DIEZ MERITO

ENÓLOGO: MIGUEL FLORES

Fino Bertola

Amontillado Fino Imperial VORS

Palo Cortado Bertola 12 años

Oloroso Bertola 12 años

PX Vieja Solera VORS

9 de septiembre

BODEGAS FUNDADOR

ENÓLOGO: ANTONIO FLORIDO

Harveys Fino Premium

Harveys Amontillado Premium

Harveys Palo Cortado Premium

Harveys Oloroso Premium

Harveys Bristol Cream

10 de septiembre

BODEGA VALDESPINO

ENÓLOGA: VICTORIA FRUTOS

Fino Inocente

Amontillado Tío Diego

Palo Cortado Viejo C.P.VOS

Oloroso Solera de Su Majestad VORS

Moscatel Promesa

Segunda Semana

15 de septiembre

BODEGAS LUSTAU

ENÓLOGO: SERGIO MARTÍNEZ

Fino del Puerto

Manzanilla Pasada Papirusa Colección

Amontillado del Puerto Colección 125

Oloroso Emperatriz Eugenia

Dulce Añada 1996 Colección 125 Aniv

16 de septiembre

BODEGAS GONZALEZ BYASS

ENÓLOGO: ANTONIO FLORES

Fino Tío Pepe

Amontillado Viña AB

Palo cortado Leonor 12 años

Oloroso Alfonso

Cream Solera 1847

17 de septiembre

BODEGAS WILLIAMS HUMBERT

ENÓLOGA: PAOLA MEDINA

Fino Pando

Amontillado Don Zoilo 15 años

Palo Cortado Don Zoilo 15 años

Oloroso Don Zoilo 15 años

Canasta 20, VOS 20 Años

MENÚ MARIDAJE

Menú Primera Semana (8, 9 y 10 de septiembre)

FINO

Zamburiña y salsa Mornay

AMONTILLADO

Nigüiri de causa limeña y pulpo

OLOROSO

Tarta de foie y Cream

PALO CORTADO

Hamburguesa a mi manera

CREAM - MOSCATEL - PEDRO XIMÉNEZ

Esférico de chocolate y texturas de temporada

Menú Segunda Semana (15, 16 y 17 de septiembre)

FINO

Quiche Lorraine marina tapioca y lichis

AMONTILLADO

Vuelve a la vida de langostinos

OLOROSO

Bocata de magret de pato

PALO CORTADO

Ravioli de bacalao y pisto

CREAM - MOSCATEL - PEDRO XIMÉNEZ

Milhojas de la Pasión