



Cena con tu bodeguero
MARIDAJE DE VINOS



Primer pase

Lomo de sardina ahumada sobre crema de queso San Simon da Costa.
Vino blanco. Joaquín Rebolledo Godello

Segundo pase

Arroz meloso con mejillones de la ría con corteza de calamar
Vino blanco. Xocas Godello

Tercer pase

Merluza a la brasa y pil pil de algas
Vino blanco. Joaquín Rebolledo Trasdairrelas

Cuarto pase

**Ravioli de papada ibérica relleno de lacon con
grelos y consomé de zorza**
Vino tinto. Joaquín Rebolledo Tinto Barrica

Postre

Tarta de almendras con espuma de gin tonic

50€/PERSONA

