



PACO PÉREZ &
MERITXELL FALGUERAS

11 JUL

CENA MARIDAJE

150€

SNACKS

Tartaleta de tomates confitados
y mantequilla de anchoa

Patata, judía y caviar

Sandwich de melva

Taittinger Prestige Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

PRIMERAS OLAS

Terciopelo de almendra y quisquilla

Zárate Balado 2022

Albariño, D.O. Rías Baixas

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Bogavante, su boloñesa y judía fina

Remírez de Ganuza 2021

Viura, Garnacha blanca, Malvasía, D.O. Ca. Rioja

EL REY DEL ATLÁNTICO

Lenguado, su menieure, almendras tiernas
y trufa de verano

Domaines Ott Chateau de Selle 2022

Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, A.O.C. Côtes de Provence

UNIVERSO SALADO

Vaca y salsa café de París

Pago de Carraovejas 2021

Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

MUNDO DULCE

Flan de especias, mango y cítricos

Molino Real 2019 de Telmo Rodríguez

Moscatel de Alejandría



PACO PÉREZ &
MERITXELL FALGUERAS

11 JUL

PAIRING DINNER

150€

SNACKS

Confit tomato tartlet with anchovy butter

Potato, bean and caviar

Melva sandwich

Taittinger Prestige Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

FIRST WAVES

Almond velvet with prawn

Zárate Balado 2022

Albariño, D.O. Rías Baixas

FROM THE GALICIAN RÍAS

Lobster, bolognese and fine bean

Remírez de Ganuza 2021

Viura, Garnacha blanca, Malvasía, D.O. Ca. Rioja

THE KING OF THE ATLANTIC

Sole, meuniere, tender almonds
and summer truffle

Domaines Ott Chateau de Selle 2022

Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, A.O.C. Côtes de Provence

SALTY UNIVERSE

Beef with Café de Paris sauce

Pago de Carraovejas 2021

Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

SWEET WORLD

Spiced flan, mango and citrus

Molino Real 2019 de Telmo Rodríguez

Muscat of Alexandria