



Imaginate una noche en la que la luna y los robles deciden qué sabores vas a descubrir.

O no te lo imagines y ven a nuestra sesión de cata y maridaje:

H O J A de I N V I E R N O

Sábado 3 de marzo a las 21.30h



www.denominacion4postes.es

Bienvenidos al Norte

Nécora de la Ría de Arosa cocida
Almeja babosa de Villagarcía a la marinera
Godello Vionta Monterrei D.O.

Gamba gorda fresca del Mediterráneo a la plancha
Cigala de tronco a la plancha
Henry Abele Cuvée Titanic Champagne

Angula del Nalón estilo tradicional
Can Sala Cava de Paraje Calificado

Merluza de pincho de Burela a la parrilla con aceite de la subbética
Gloria Ferrer Pinot Noir Carneros. Sonoma - California

Esfera de arroz con leche
Con virutas de chocolate
Prince Saint Aubin AOC Sauternes

Gin Tonic Premium de Gin Loe
(Agua mineral Fuente Liviana, Café y Pan incl.)

111 euros

Precio por persona (IVA incluido)

Participa con nosotros en esta nueva experiencia "Denominación 4Postes Hoja de Invierno" y podrás conocer las Bodegas vionta en Pontevedra

RESERVAS:

Tf. 920 220 000

www.denominacion4postes.es

