

Cena Maridaje con Coctelería

27 de Octubre a las 20:30h

Manzana caramelizada con queso Campo Viejo e Higos

Manhattan versionado con Whisky BushMills Single Malt 10 años

Tartar de vaca con helado de tomate y brotes tiernos

Bloody Miller con Ginebra Martin Millers

Rissoto de ramallo de mar, erizo y Carabinero

Light Negroni Con limonchelo Vila Massa

Ossobuco de cordero al carbón con setas de otoño

Margarita Bitch Con Tequila José Cuervo Tradicional

Crema de castañas, ganache de chocolate y piñones garrapiñados

Orchata Fusión con Licor 43 Orchata

Helado de Gin Tonic preparado

Nuestro digestivo helado artesanal preparado con Ginebra Martin Millers

Precio Cena Maridaje: 30 €/persona

Organiza:



Colabora:



Plazas Limitadas.

Imprescindible Reserva Previa

reservas@apiques.com

633 294 747 ó 986 43 99 73

Cena Maridaje con Coctelería

27 de Octubre a las 20:30h

Manzana caramelizada con queso Campo Viejo e Higos

Manhattan versionado con Whisky BushMills Single Malt 10 años

Tartar de vaca con helado de tomate y brotes tiernos

Bloody Miller con Ginebra Martin Millers

Rissoto de ramallo de mar, erizo y Carabinero

Light Negroni Con limonchelo Vila Massa

Ossobuco de cordero al carbón con setas de otoño

Margarita Bitch Con Tequila José Cuervo Tradicional

Crema de castañas, ganache de chocolate y piñones garrapiñados

Orchata Fusión con Licor 43 Orchata

Helado de Gin Tonic preparado

Nuestro digestivo helado artesanal preparado con Ginebra Martin Millers

Precio Cena Maridaje: 30 €/persona

Organiza:



Colabora:



Plazas Limitadas.

Imprescindible Reserva Previa

reservas@apiques.com

633 294 747 ó 986 43 99 73