

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

RESTAURANTE

Menu WineCooking Mets et Vins

Coquille St-Jacques grillée avec gelée de malvoisie et agrumes
Vivanco Viura-Tempranillo Blanco-Maturana Blanca

*

Foie gras de canard mariné aux tanins de 4 vins de cépages et
caviar de vin
Colección Vivanco 4 Varietales

**

Poulpe grillé sur carpaccio de pomme de terre et sel de grenache
Vivanco Rosado Tempranillo-Garnacha

Filet de chevreuil avec sauce mojo de Maturana et pommes confites
Colección Vivanco

Poires au tempranillo avec glace et zurracapote givré
Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno

Prix : **75€ TTC**

