



BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS  
*compartiendo cultura de vino*

## WINE COOKING MENU WITH WINES 2015

Sliced Roast Scallop with a Mamsey and Citrus Geleé  
*Vivanco Viura-Malvasía-Tempranillo Blanco*

Four Tannins Marinated Foie Gras of Duck and Wine Caviar  
*Colección Vivanco 4 Varietales*

Roast Grilled Octopus over Potatoes and *Garnacha* Salt Carpaccio  
*Vivanco Rosado Tempranillo- Garnacha*

Roe Deer Loin with Roast Pineapple and Nougat  
Vivanco Juice  
*Colección Vivanco*

Pears to *Tempranillo* with its *Zurracapote* Ice Cream and Frost  
*Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno*

Price 60€ +10% VAT

Restaurante Vivanco

Ctra. N-232, 26330 Briones, La Rioja, España

T. +34 941 322 340 F. +34 941 322 393

[www.vivancoculturadevino.es](http://www.vivancoculturadevino.es) [restaurante@vivancoculturadevino.es](mailto:restaurante@vivancoculturadevino.es)

