

Soirée 'Viva España'

Juin 2022 – Les plats incontournables d'Espagne à partager

Vinos Españoles

En collaboration avec la cave 'Marqués de Riscal'

Finca Montico 2019, vin biologique Rueda D.O.

100% Verdejo

Vieilles vignes avec faible rendement

situés dans les zones les plus hautes du fleuve Duero

Finca Torrea 2017, Rioja D.O.C.

Assemblage de 90% Tempranillo et 10% Graciano

Provenant d'un vieux vignoble qui entoure la cave de Marqués de Riscal

Élevé 18 mois en barrique de chêne

Las Tapas

Pain grillé à la tomate, ail et romarin

Confit d'aubergines aux épices

Gazpacho aux légumes croquants et huile de basilic

Tortillas aux pommes de terre, artichauts et origan

Fines tranches de jambon ibérique 'Pata Negra'

Los Pescados

Moules et coques au vin blanc, curcuma et chorizo

Queues de crevettes rôties au piment rouge fumé du pays Basque

Petites seiches saisies sur la plancha en persillade

Las Carnes

Les 'Albondigas' aux épices, tomates et sauce yaourt

Pièce de porc de Jussy cuit doucement au four

Riz safrané, oignons et raisins secs

Courgette sur le grill

Los Postres

Crème 'Catalana'

'Sangria' revisitée

Les fameux Churros

Melon