

# Cena Maridaje

viernes 17 junio 21:30 horas

Bodegas Robeal Ribera del Duero § Enólogo: Rodrigo Miñón García

1 Libritos de salmón ahumado con mango de la Axarquía y toffe de cebolla roja

maridado con  
**Julia García DO Rueda Verdejo**



2 Arroz cremoso de boletus, langostinos y queso en polvo de payoyo

maridado con  
**Buen Miñón Rosado DO Ribera del Duero**



3 Revuelto de morcilla y manzana con tosta de pan negro

maridado con  
**Valnogal 6 meses Tinto DO Ribera del Duero**



4 Secreto confitado

maridado con  
**La Capilla Crianza Tinto DO Ribera del Duero**



5 Timbal de chivo lechal malagueño con cremoso de patata al aceite de oliva

maridado con  
**La Capilla Reserva Tinto DO Ribera del Duero**



*La cena contará con servicio de Animación Infantil*

**Plazas limitadas**

**Reservas:**  
**952 758 429**  
**665 938 285**

**Precio**  
por persona  
I.V.A. incluido

**26€**

