

GRUPO

La Pioja Alta, S.A.

NOTAS DE CATAS

LAGAR DE CERVERA | ALBARIÑO 2021

Limpio y brillante, de color verde con reflejos dorados. Muestra un aroma intenso, destacando los varietales propios de la uva Albariño de fruta blanca, como la manzana y la pera madura. Destacan los toques frutales de piña y membrillo, con recuerdos a piel de limón. En boca se presenta especialmente fresco, vivo, bien estructurado y con muy buena persistencia.

FINCA SAN MARTÍN | RIOJA 2019

De color rojo cereza intenso, de intensidad media alta, limpio y brillante. Nariz intensa y compleja con recuerdos de frutas rojas (grosellas, fresas silvestres), notas de sotobosque y aromas balsámicos de pastelería, chocolate, café molido y pimienta blanca. En boca destaca por su suave textura, equilibrio y elegante frescura, donde retornan los aromas de fruta roja madura y especiados.

ÁSTER | RIBERA DEL DUERO 2019

Intenso color granate con bordes de tonos cereza picota, de capa alta, brillante. En nariz destacan las notas de sotobosque y frutos negros: grosella, zarzamora, mermelada de arándanos azules, redondeado de un fondo de moca, bollería y especias: pimienta negra, regaliz y clavo. Equilibrado, vibrante y fresco en el paso por boca, con taninos finos y amables, típicos de estos vinos de Ribera del Duero. El final es fresco, con nervio, redondeado con una gran amabilidad final. Un vino elegante, con un equilibrio notable y una destacada capacidad de guarda.

DIRECCIÓN DE SALA POR JORGE DÁVILA

VOLEA
COCINA DE TEMPORADA

MENÚ POR ÓSCAR PORTAL

Estudió en el Hotel Escuela de Madrid y se formó en el Gran Casino de Madrid, Peralbes o Zalacaín; así como por su estancia en Akelarre. Rápidamente, ocupó el cargo de jefe de cocina en Piñera, donde recibió 1 Sol Guía Repsol y el Premio "Restaurante del Año en Madrid" (Metrópoli, 2009). Posteriormente dirigió la cocina del Estudio Millesime México y la restauración en los hoteles 5 de St Regis Mexico City, Hermitage en Andorra y Casa Cook en Ibiza.*

**GAMBA ROJA,
AGUACATE Y PIQUILLOS**

**ANGUILA AHUMADA,
SALSA DE CHAMPAGNE
E HÍGADO DE PATO**

**ARROZ
DE CHIPIRONES
Y AJETES**

**CARRÉ DE CORDERO ASADO,
CHALOTAS ESTOFADAS
Y SALSA DE OPORTO**

**TARTA DE QUESO
CON ARÁNDANOS**

MENÚ CON MARIDAJE INCLUIDO POR 40€*

(IVA INCLUIDO)