



MENÚ CON MARIDAJE DE CERVEZAS

ENTRANTE



Ravioli de queso fresco y espinacas con espuma de tortilla de patatas

Mort Subite

Procedencia: Valle del Zenne, Bruselas. Bélgica.

Historia: Elaborada desde el año 1721 le debe su nombre a un juego de dados de las cervecerías Belgas: La Mort Subite

Estilo: Cerveza Lambic o de fermentación espontánea.

Nota de cata: Sabor y aroma afrutados, de color cereza picota. De cuerpo ligero y final muy agradable y ligeramente dulce.



PRIMER PLATO



Atún rojo mi-cuit ahumado con puré de berenjena, sésamo y miel

Paulaner Weissbier

Procedencia: Munich, Alemania.

Historia: La cervecería del monasterio de Paulaner data del año 1634, en la cual los monjes elaboraban su propia cerveza para consumo interno.

Estilo: Cerveza Ale, de tipo trigo Alemana.

Nota de cata: Cerveza turbia de color dorado. Espuma de consistencia ligera pero persistente. El paso por boca resulta herbáceo, con notas propias de la fermentación y un ligero toque afrutado.



SEGUNDO PLATO



Canelón de pato con foie y bechamel trufada

Affligem Gold

Procedencia: Abadía Benedicta de Affligem, Bruselas. Bélgica.

Historia: Abadía fundada en el año 1704. Los monjes de la abadía, preparaban esta cerveza más fuerte y robusta para sus ayunos durante el período de Adviento, durante el cual solamente podían beber una copa al día.

Desde 1970 la licencia fue traspasada a la cervecería De Smedt en Opwijk (Bélgica), aunque los monjes de la Abadía de Affligem reciben una caja de cada partida para su supervisión.

Estilo: Cerveza Ale, de tipo Abadía.

Nota de cata: De color rubio dorado y carbónico constante (fermentada en botella). Su aroma es fresco y su sabor bien balanceado con el dulce de la malta y el amargor intenso. Paso por boca seco y de cuerpo ligero.



POSTRE



Coulant red velvet con helado de vainilla Tahiti y peta zetas

Guinness Original

Procedencia: Dublín, Irlanda.

Historia: Elaborada en la cervecería de St Jame's Gate desde el siglo XVIII. Guinness y su arpa están presentes en el escudo oficial de Irlanda y sus ventas llegan a 150 países en todo el mundo.

Estilo: Stout

Nota de cata: Color negro rubí y espuma ligera, de color blanco marfil. Aromas ahumados y paso por boca poco amargo con final a regaliz.



35€

Precio por persona I IVA incluido

*Menú para mínimo 2 personas. Cervezas a compartir I Menú disponible de lunes a domingo, mediodía y noche