

Pacha HOTEL

22 DE MAYO · 22ND MAY

Cena de Maridaje Gastronómico Wine Pairing Dinner

APERITIVOS / APPETISER   

Ravioli caprese

Caprese ravioli

Gramona Brut Imperial Corpinnat

ENTRANTES / STARTERS     

Pan bao de pulled pork

Pulled pork bao bun

Louro Godello de Rafael Palacios D.O. Valdeorras

PRINCIPAL 1 / MAIN COURSE 1  

Vieiras cubiertas de guanciale sobre cremoso de calabaza

Scallops covered with guanciale

on a creamy pumpkin sauce

Jose Pariente Cuvee Especial D.O. Rueda

PRINCIPAL 2 / MAIN COURSE 2  

Solomillo tagliata con tomate cherry, parmesano y rucula

Sirloin tagliata with cherry tomatoes,

parmesan cheese, and arugula

Viña Pedrosa Reserva Magnum D.O. Ribera Duero

POSTRE / DESSERT 

Cremoso de gin-tonic

Creamy gin and tonic

Menade Sauvignon Blanc Dulce V.T. Castilla-León

50€

(Plazas limitadas / Limited seats available)



Nota: Si tiene algún tipo de intolerancia alimentaria, por favor, indíquelo a nuestro personal. Disponemos de toda la información necesaria sobre los productos que contienen alérgenos.

Note: If you have any food intolerances, please inform our staff. We have all the necessary information about products containing allergens.

Service Charge: Se añadirá un cargo del 10 % por servicio a la factura final. Este cargo es discrecional y corresponde a los servicios prestados por nuestro personal. Si desea eliminar o modificar el importe, comuníquelo al personal del establecimiento. El pago de la cuenta final implica la aceptación de dicho cargo.

Service Charge: A 10% service charge will be added to the final bill. This charge is discretionary and corresponds to the service provided by our staff. If you wish to remove or modify the amount, please inform our staff. Payment of the final bill implies acceptance of this charge.

enotecum[®]
vins