



26-07-2023

La mar de vinos:

**SERIOLA DUMERILI**

Seriola, serviola, lecha, pez limón

Mar Mediterráneo, captura mediante PALANGRE: carnívoro que se alimenta de peces y crustáceos. Es una presa que lucha frente a su captura (apreciado en pesca deportiva), solitario, nadador veloz. Gastronómicamente valioso por la delicadeza de su carne y versatilidad.

1er. pase: Tempura de mormo y espárragos verdes

**Sector 2.8 de Caraballas, V. T. Castilla y León, 100% viognier, ecológico.**

2º pase: Falsa lasaña con ventresca

**Lore, de Ostatu (Samaniego, Rioja Alavesa DOC), Viura y Malvasía. 6 meses sobre lías. Limitado a 3960 bot. Pago singular por su ubicación Norte y conducción "en alto" que lo blindo frente a enfermedades.**

3er. pase: Lomo braseado

**Núria Claverol Finca Rosendo Gran Reserva 2015, Brut DO Cava guarda superior. Blanc de Noirs.**

POSTRE: filloa rechea de helado

TODOS LOS MIÉRCOLES, LA MAR DE VINOS EN APEREGRINA,  
CADA SEMANA UN PESCADO DIFERENTE.

Le proponemos un maridaje que se puede cuestionar: juegue a reservar un poco de vino y pruebe los tres platos con él.

Nuestra voluntad es poner en valor el mercado de productos frescos, y los vinos artesanales, ofreciendo una cena sólo apta para disfrutones.

33 euros por comensal, iva incluido.

Tres copas de vino, tres pases, pan gallego y un postre.

Gracias por ofrecernos feedback en directo. Gracias por venir y confiar en nuestro trabajo.

Bon profit