

CENA MARIDAJE 8 CENAS EN ES GUIX , 16 AGOSTO 20H

menú

Selección de Ostras, junto al lago

La Chablisienne La Sereienneel

Chablis AOC - Francia (Chardonnay)

Jamón de Bellota, servido por nuestro cortador
Nuestra selección de canapés

Taittinger Brut Réserve

Champagne AOC - Francia (Pinot Noir / Chardonnay)

Caviar, servido en mesa

Taittinger Brut Réserve

Champagne AOC - Francia (Pinot Noir / Chardonnay)

Cordero al Horno, nuestra receta tradicional

Vi de Finca de B.Perelada, Finca Malavàina

L'Empordà DO - España (Merlot, cabernet sauv, cabernet franc, 27m)

Brownie, con compota de fresas

Taittinger Brut Prestige Rosé

Champagne AOC - Francia (Chardonnay/Pinot Noir)

Precio 105€/pax

*Plazas limitadas, +18, reservas en **esguix.com***



WINE PAIRING DINNER AT ES GUIX, AUGUST 16TH 8 PM

menu

Oyster Selection by the Lake

La Chablisienne La Sereienneel

Chablis AOC - Francia (Chardonnay)

Jamón de Bellota, Ibérico Ham, carved by our professional slicer, canapés

Taittinger Brut Réserve

Champagne AOC - Francia (Pinot Noir / Chardonnay)

Caviar, served tableside

Taittinger Brut Réserve

Champagne AOC - Francia (Pinot Noir / Chardonnay)

Roasted Lamb, our Traditional Recipe

Vi de Finca de B.Perelada, Finca Malavàina

L'Empordà DO - España (Merlot, cabernet sauv, cabernet franc, 27m)

Brownie, with Strawberry Compote

Taittinger Brut Prestige Rosé

Champagne AOC - Francia (Chardonnay/Pinot Noir)

Precio 105€/pax

Limited availability, 18+, book at esguix.com

