

# CENA MARIDAJE



2 DE ABRIL DE 2019



# Azabache

BODEGAS

*González Byass*

Desde 1835

Familia de Vino



Cata presentada por el enólogo:  
**Rafael Arnego**, miembro del equipo técnico de **González Byass**



# Azabache

APERITIVO

**Vermouth** con hielo y naranja



## MENÚ

SALTEADO DE VERDURAS NATURALES

**Lusco** (Blanco)

D.O. Rías Baixas

CEVICHE DE CORVINA

**Tío Pepe** (Fino, González Byass)

D.O. Jerez



HUEVOS A BAJA TEMPERATURA CON GURUMELOS

**Leonor** (Palo Cortado, González Byass)

D.O. Jerez

HAMBURGUESAS DE CERDO IBÉRICO CON PURÉ  
DE PATATA TRUFADO

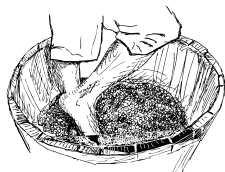
**Finca Moncloa** (Tinto)

VT Vino de la Tierra de Cádiz

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PURÉ DE  
PIMIENTOS ASADOS

**Beronia** (Gran Reserva)

D.O. Rioja



## POSTRE

TARTA DE ZANAHORIA CON CREMA DE QUESO  
Y HELADO DE DULCE DE ARCE

**Noé** (Dulce Pedro Ximénez, González Byass)

D.O. Jerez



*González Byass*

Desde 1835

Familia de Vino

