



VÖVEM

ASADOR

IV ENCUENTRO CON

Bodegas



Almuerzo, Lunes 28 de Octubre

Lunch , Monday October 28th

14:00 BIENVENIDA GREETING

Tablas de Quesos Internacionales y vermouth La Copa
International Cheeses Boards with a Vermouth selection La Copa

14:30 MENÚ MARIDAJE PAIRING MENU

Tomate en Escabeche Y Anchoa

Pickled Tomato and anchovy

Empanadilla de Cordero Lechal y Mojo de Piña

Baby Goat Dumpling and Pineapple Mojo

Tartar de Cigala, Papada Crujiente y Curry

Crayfish Tartare , Crispy Gill and Curry

Lubina Lima-Limón a la Llama, Wakame y Nori

Lime-Lemon Sea Bass to the oak flame, Wakame and Nori

Chuleta a la brasa con Verduras de temporada

Rib-eye Grilled with seasonal Vegetables

Tarta de Chocolate Negro

Dark Chocolate Tart

VINOS / WINES



Grandes vinos de González Byass y Viñas del Vero
Excellent wines from Gonzalez Byass and Viñas del Vero

Tío Pepe Fino en Rama Saca 2019

Viña AB Amontillado Seco 12 años

Alfonso Oloroso Seco

Del Duque Amontillado Muy Viejo V.O.R.S

Apóstoles Palo Cortado Muy Viejo V.O.R.S

Croft Twist

Bleuca Tinto 20 meses barrica DO Somontano

Agua Mineral, Café Baqué e infusiones

Mineral Waters, Baque coffee and infusions

Precio por persona 65 € IVA incluido

Price per person: 65€ VAT included

Avda. Duque de Ahumada 9, 29603 Marbella



952 00 88 22 p.maritimo@vovemasador.com