Dinner Pairing / Accord dîner

Fish starter / Entrée de poisson

Japomex squid
Calmar Japomex

White Terraprima 2021 / Riesling & Xarel.lo

****

Meat starter / Entrée de viande

Ceviche of marinated jerky with orange & lime
Ceviche de bœuf séché mariné à l'orange et au citron vert

Rosé Gran Caus 2023 / Merlot

****

Main fish / Plat principal Poisson

Grilled octopus with huancaína potato & aguamole
Poulpe grillé avec pommes de terre huancaína et aguamole

White Gran caus 2022 / Xarel.lo, Chenin blanc & Chardonnay

****

Main meat / Plat principal de viande

Diced suckling pig with Satay sauce & Daikon turnip chop suey
Cochon de lait en dés avec sauce Satay et chop suey de navet Daikon

Red Gran Caus 2019 / Cabernet Franc, merlot & cabernet sauvignon

****

Desserts

Matcha pineapple, anise & white chocolate
Ananas Matcha, anis et chocolat blanc

White Climax 2019 / Brut Nature

60€ per person, VAT included / 60 par personne, TVA incluse