

*Volver*

# Armonías

Cocina Dulce  
&  
Vinos

*Eres un enamorado@ del dulce?  
El viernes 13 y sábado 14  
por la noche  
podrás disfrutar de nuestra  
cocina dulce.*

*Te proponemos un menú  
Armonías muy especial,  
compuesto por todos los platos  
dulces de nuestra carta*

*Aperitivo*

*Bombones cítricos*

*Secuencias Dulces*

*Queso de cabra, chocolate blanco, vino dulce, uvas pasas y mostos  
Pale Cream, "Croft", Palomino Fino*

*Fresones, Chocolate blanco, Yogur, Toffee al orujo, y Especies  
Blanco, "Quintaluna", Verdejo*

*Arroz, Piña, Coco, Ron y Especies  
Blanco, "Kerpen Kabinet", Riesling*

*Lichis, Mango, Pasión, Limón, Jengibre y Flores  
Blanco, "Viñas del Vero", Gewurztraminer*

*Primavera Cítrica  
Blanco, "Gaba do Xill", Godello*

*Choco Crack  
Cava Brut Nature, "Vilarnau Vintage", Macabeo,  
Parellada y Chardonnay*



*Precio Menú 35'00 €*

*Precio Menú con maridaje 3 copas 45'00 €*

*Precio Menú con maridaje 6 copas 55'00 €*

*IVA incluido*

*Mesas completas (máximo 10 personas)*