

GRØNBECH & CHURCHILL

ETABL. 2011

Spansk Vin i Pressen & på Esplanaden

Lørdag den 27. september 2014 · kl. 19⁰⁰

Aperitif

- 2012 Ψ PSI · Ribera del Duero · Peter Sisseck
2012 Quinta Sardonía « Q2 » · Sardón de Duero · Biodynamique
2012 Quinta Sardonía · Sardón de Duero · Biodynamique
2012 Flor de Pingus · Ribera del Duero
2012 Pingus · Ribera del Duero · Biodynamique

Menu

- September-pære stegt med citronskal & vanilje*
Kammusling krydret med citrusurter & kastanje
2013 Terras Gauda · Albariño Loureiro Caiño · Rias Baixas
- Saltbagt knoldselleri, penslet med ufiltreret valnøddeolie*
Rå tempereret okse & pocheret okse marv
2011 Monastrell «1771» Viñas Viejas · Terres dels Alforins · Casa Los Frailes
- Rørhatte som klassisk "Royale" & figner kogt i rødvin*
cremet sauce af lagret parmesan
2004 L'Arbossar · Priorat · Eben Sadie & Dominique Huber · Terroir al Límit
- Beder tilberedt med sort peber, laurbær & tørrede solbær*
Bryst af due & røget spæk
2004 Quinta Sardonía · Sardón de Duero · Peter Sisseck & Jérôme Bougnaud
- Rødløg krydret med sorte oliven & lakridsrød*
Lår af Due & kraftig indmads sauce
2004 Flor de Pingus · Ribera del Duero · Peter Sisseck
- Sveskeblommer kogt i sherry*
Sorbet af Agen svesker & rå kakao
« Noah » Pedro Ximénez V.O.R.S. · Gonzalez Byass · Jerez

Pris: 1771 kr. p.p.