

BOUZA

VINOS ÚNICOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Chardonnay Pan de Azúcar 2021

Salmón curado estilo nórdico

Pinot Noir 2020

Bacalao al vapor sobre papa crujiente,
cebolla y sofrito de tomate

Trou Normand

Monte Vide Eu 2020

Centro de asado con verduras asadas

Tannat A8 2019

Costilla de cordero con
brunoise de cabutiá especiado

Destilado de orujo

Panqueque de dulce de leche tibio
(con salsa de dulce de leche aromatizada
con destilado de orujo)

El menú incluye agua mineral y café o té

\$ 4.800 por persona