



# Estancia Romántica

# Menú

## Luz de Led

### Para compartir

*Ensalada de tomate confitado con burrata y vinagreta de albahaca*

*y*

*Vieiras gratinadas*

### Principal (elegir opción)

*Lubina con salsa de pistachos*

*O*

*Codillo al horno en su jugo con patatas panadera*

### Un dulce final

*Elección de nuestros postres caseros*

### Bodega

*Degustación de Vino de Autor*

*Vino Tinto Samitier Roble*

---

*Atractivo color rojo picota, brillante y limpio. Una elaboración minuciosa que se traduce en la fase olfativa donde se muestra elegante, atractivo y muy equilibrado.*

*Muestra el origen de su terruño con aromas balsámicos, de monte bajo: romero y tomillo, mineral, lácteos muy agradables, violeta, rosa, frambuesa, pimienta y regaliz.*

*Muestra armonía en boca, resultando fresco y aterciopelado, muy equilibrado, con un toque sutil de madera que se integra con la fruta roja madura hasta procurar un final largo y agradable.*

---

