

# WINE EXPERIENCES

Magna Wines in Magna Cafe Marbella



## menú degustación 1

- Gelatina de champagne con caviar
- Air Baguette relleno de crema de queso y mermelada de higos casera
- Setas confitadas a baja temperatura con huevo ecológico sobre puré de espárragos y crujiente de jamón de jabugo
- Ravioli de bogavante con salsa de pimientos verdes ahumados
- Dorada a la mostaza de Dijon sobre tomate cherry confitado
- Lomo bajo de Wagyu con patatas paja y salsa de trufa

### postre

- Pavlova de melocotón y fruta de la pasión
- Chocolates

67,50€ VINOS NO INCLUIDOS

79,50€ CON MARIDAJE A

89,50€ CON MARIDAJE B

## menú degustación 2

- Mejillón infusionado en jengibre, mahonesa de sriracha y parmentier de coliflor sobre crujiente de tapioca
- Mousse de queso Idiazábal ahumado con salsa de nueces
- Tosta Caprese: mini burrata trufada, tomate y albahaca
- Consomé de boletus con gamba roja, setas deshidratadas y brotes de cilantro
- Bacalao negro con miso glaseado, col china baby y setas shiitake
- Magret de pato con frutas del bosque, puré de pera y espárragos trigueros

### postre

- Mini tarta de queso Gorgonzola con coulis de higos
- Chocolates

67,50€ VINOS NO INCLUIDOS

79,50€ CON MARIDAJE A

89,50€ CON MARIDAJE B

## menú degustación 3

- Crujiente de yuca con tartar de atún
- Bisquet de bogavante con sus croutons y toque de pesto
- Huevo de campo poché sobre puré trufado con setas de temporada, vieras y crujiente de ibérico ahumado.
- Lubina salvaje a la brasa con puré de apiobola, espárragos trigueros y crujiente ensalada de kale
- Chuletitas de cordero con dulce risotto de ciruelas al estragón

### postre

- Creme Brulee

67,50€ VINOS NO INCLUIDOS

79,50€ CON MARIDAJE A

89,50€ CON MARIDAJE B

Maridajes creados con una gran selección de vinos y la gastronomía de Magna Cafe Marbella.

Los amantes del vino tienen su lugar en nuestra 'Wine Table'. Una mesa ambientada en la bodega, un espacio exclusivo para reuniones y encuentros donde disfrutar de una Wine Experience.

## maridaje A

- Cava Grimau Brut Xarel·Lo, Macabeo y Parellada
- Blanco Nekeas Chardonnay D.O. Navarra
- Blanco Castillo Monjardín Barrica Selección Chardonnay D.O. Navarra
- Tinto Gómez Cruzado Reserva Tempranillo D.O. Rioja
- Vino de Postre Floralis Moscatel

## maridaje B

- Champagne Michel Arnould Brut Tradition Grand Cru Pinot Noir
- Vino Blanco Javier Sanz Sauvignon Blanc D.O. Rueda
- Vino Blanco Fermentado en Barrica Marimar Estate La Masia Chardonnay California
- Tinto Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot Serranía De Ronda Málaga
- Vino de Postre Foralis Moscatel

Todos nuestros menús incluyen aguas minerales y Café Baqué IVA no incluido

Se requiere una reserva con un mínimo de 3 días de antelación