

Innerhalb weniger Jahre hat sich die rund 160 km westlich von Barcelona gelegene **Bodega CLOS PONS** in den Olymp der international begehrtesten und bestbewerteten Spitzenweingüter katapultiert.

Die seit Generationen gesammelten Erkenntnisse über Klima, Böden und mikroklimatische Verhältnisse bilden die Grundlage für herausragende Spitzenweine voller Charakter und Persönlichkeit. Mit diesem exklusiven Degustationsmenü im Rahmen unserer speziellen Reihe "**TASTING & DINING**" möchte ich den Weinen, die **Alan Lupinacci** als Repräsentant des Weingutes persönlich vorstellen wird, einen adäquaten kulinarischen Rahmen und den anwesenden Connaissueren ein denkwürdiges Genuss-Erlebnis bieten, SALUT!

**Aperitif: FLOCS Cava Brut Reserva**

**CALAMAR**

*(marinierte Tintenfische aus dem Mittelmeer)*

Melone, Liokala Extra Natives Bio-Olivenöl  
**Jan Blanc (Macabeo - Chardonnay) 2017**

**GAZPACHO**

*(geeiste Gemüsesuppe, Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevzig)*

gefläme Jacobsmuschel  
**Sisquella (Garnacha blanca - Albarino) 2016**

**TXOGITXU**

*(mürber Rohschinken, Delikatesse von der baskischen "Oma-Kuh")*

Paradeisespuma, Parmesaneis  
**Alges (Garnacha - Syrah - Tempranillo) 2013**

**EL PEJESAPO**

*(gebratenes Filet vom atlantischen Seeteufel)*

Chorizo, Kürbis  
**Roc de Foc (Macabeo) 2013**

**SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO**

*(rosa gebratenes Filet vom Iberico Schwein)*

Pilze, Bohnen  
**Roc Nu (Cabernet Sauvignon - Garnatxa - Ull de Llebre) 2011 / 811 (Marcelan)**

**CREMA CATALANA MARACUYA**

*(Catalanische Creme von der Passionsfrucht)*

Bergpfeffereis  
**FLOCS Cava Rosé (Pinot Noir - Garnacha)**

*Preis inkl. Weinbegleitung* **EUR 109,00**

Ihr/Euer Bernhard Gruber

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.*

*Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!*