



## *Pago de Cirsus*

*Nuestra propuesta es una cocina honesta de platos tradicionales renovados, elaborados en su mayoría con productos y verduras ecológicas, de temporada y propios de la zona. Entre viñedos y vistas espectaculares vivirá una experiencia única de sensaciones, sabores y sentidos.*

*Le invitamos a dejarse cautivar por las reinterpretaciones de la tradición de nuestra  
Chef Iuliana Damir*

*Abrimos el paladar con aperitivos interesantes, seguimos con entrantes que nos invitan a continuar la experiencia y dar paso al plato principal que le garantizamos, siempre sorprenderá. Finalizamos con un postre de la variedad del día, todo enmarcado con nuestros vinos Pago de Cirsus.*



## *Sensaciones*

---

<i>Experiencia de 4 etapas:</i>	<i>1 aperitivo</i>
	<i>1 entrante</i>
	<i>1 pescado o carne</i>
	<i>1 postre</i>
	<i>2 copas de vino, café o infusión</i>
	45 €

## *Sabores*

---

<i>Experiencia de 6 etapas:</i>	<i>1 aperitivo</i>
	<i>2 entrantes</i>
	<i>1 pescado</i>
	<i>1 carne</i>
	<i>1 postre</i>
	<i>2 copas de vino, café o infusión</i>
	65 €

## *Sentidos*

---

<i>Experiencia de 8 etapas:</i>	<i>2 aperitivos</i>
	<i>3 entrantes</i>
	<i>1 pescado</i>
	<i>1 carne</i>
	<i>1 postre</i>
	<i>2 copas de vino, café o infusión</i>
	85 €

---

*Degustación de aceites virgen extra de oliva Arbequina y Trufa*  
*Variedad de Panes artesanales*  
*Agua mineral*

*Todos nuestros precios incluyen IVA*

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico entre sus ingredientes, si tiene alguna intolerancia o alergia comuníquelo al equipo de sala. (Reglamento EU 1169/2011)