

MONUMENTAL

· RESTAURANT ·

Menú Maridaje

VINICOLA DE CASTILLA



Jueves 20 de marzo

El Menú Maridaje empieza
a las 21:00 h.

Calle Concepción, n.º 33 · 02002 ALBACETE

Reservas T 967 73 14 77 · 📞 664 26 35 07

albacete@monumentalrestaurant.com

monumentalrestaurant.com



Menú Maridaje

VINICOLA DE CASTILLA

Precio x persona

30,00€

IVA incluido

Selección de 5 vinos de Bodega "Vinícola de Castilla"
con la cocina del restaurante Monumental



GUADIANEJA BLANCO

Variedad: 100% Airén.

Notas de Cata: Amarillo pálido con tonalidades verdosas, olores a fruta blanca y sutiles notas de plantas aromáticas. Muy fresco en boca, equilibrado, con gran carga frutal y brillante acidez.

 **Maridaje:** Tataki de atún sobre ensalada de wakame y suave aliño de soja.



PAGO PEÑUELAS

Variedad: 100% Verdejo.

Notas de Cata: Amarillo pálido con tonalidades verdosas, aromas de fruta de hueso y tropicales. Tiene una acidez viva, que deja una agradable y duradera sensación refrescante en boca.


 **Maridaje:** Canelón relleno de cremoso de bogavante al gratén.



GUADIANEJA

Variedad: 100% Tempranillo.

Notas de Cata: color rojo picota y ribete rubí, predominan aromas de frutos rojos frescos (cereza roja y frambuesa), junto con aromas a ciruela negra. Equilibrado, con mucha intensidad y persistencia en el paladar.

 **Maridaje:** Nuestras patatas con parmesano, salsa de trufa y yema.



OLIMPO

Variedad: 100% Tempranillo.

Notas de Cata: color rojo picota con algún tono azulado, aromas a frutas negras frescas (mora y ciruela) y flores azules (violeta), con matices especiados en segundo plano de la madera de roble francés, taninos muy pulidos con tonos de regaliz negro, y un largo final de boca.

 **Maridaje:** Entrecot de ternera con patatas a la brasa y pimientos de padrón.



FINCA VIEJA

Variedad: 100% Airén.

Notas de Cata: Amarillo brillante con reflejos acerados, por aromas de limón y cítricos. Marcada acidez equilibrada combinada con un ligero matiz goloso.

 **Maridaje:** Tarta de queso al horno con mermelada de frutos rojos.

Para la formalización de la reserva se abonará el coste del Menú Maridaje en el local o por transferencia antes del día 13 de marzo. Se servirá 1 menú por persona y mismo menú para la mesa completa.

MONUMENTAL
• RESTAURANT •