

RESTAURANT GONZALEZ

Das kleine Stück Spanien in Zürich

- Apéro
 - 5 Gang Menü
 - präsentierte Weine
 - Mineralwasser
 - Kaffee
- CHF 185.-/p. P.



Wine & Dine

2. Oktober 2024, ab 18 Uhr

Der Fluss Duero beherrscht die Landschaft und prägt den Charakter des Terroirs der **Abadía Retuerta**. Ein historischer Weinberg und eine vorzügliche Weinbautradition bilden die Grundlage dieser Weinkellerei.



Apéro

Sangría

Der Klassiker zum Einstieg – *das einer Bowle ähnliche Getränk* – mit Rotwein, Fruchtsäften und Fruchtstücken.

Menü

1. Gang

Carpaccio de pulpo mit Sellerie, ibizenkischem Aceto Balsamico und Olivenöl von Can Rich

Blanco le Domaine
86% Sauvignon Blanc
14% Verdejo

2. Gang

Fein geschnittener Bresaola mit Rucola und Parmesan-Splitter

Pago Negalade
100% Tempranillo

3. Gang

Thuna mit Sesamkruste mit Mango-Creme und orientalischem Reis

Pago Valdebellón
Cabernet Sauvignon

4. Gang

Lammrack an Martini Dry und Pfefferminzsauce mit Kartoffel-Millefeuille und Karottenpüree

Pago Garduña
100% Syrah

5. Gang

Pastel de Nata mit Glace oder Apfelstrudel mit Vanillesauce

Freuen Sie sich über eine exquisite Überraschung.



ABADIA RETUERTA

Edwin