

SPEAKEASY

EL ARTE DE MARIDAR

Una fusión de lo mejor
de la coctelería
y la alta cocina,
donde cada maridaje cuenta
una historia propia llena
de aromas, texturas,
matices y sabores.



THE PAIRING EXPERIENCE

FRAPPÉS

Classic Martini

Lola Flores

Origami

Roll de atún en tempura

Madras Martini

Steak tartare

CÓCTELES

Coconut Martini

Curry de vieiras

Sharon Stone

Calamar con salsa de cacao

Brûlée de Maracuyá

Cochinillo ibérico

POSTRE

Detalle de fruta

Café

Agua Solán de Cabras



Precio por persona: 110€ (IVA inc)



THE FESTIVAL EXPERIENCE

FRAPPÉS

Classic Martini

Lola Flores

Origami

Roll de atún en tempura

Madras Martini

Steak tartare

CÓCTELES

Apple Spicy Martini

Carpaccio de "carn d'olla"

Carnyvore

Ceviche de corvina

Coconut Martini

Curry de vieiras

Sharon Stone

Calamar con salsa de cacao

Brûlée de Maracuyá

Cochinillo ibérico

POSTRE

Detalle de fruta

Espresso Martini

Agua Solán de Cabras



Precio por persona: 149€ (IVA inc)

