



### **Primer vino**

Asomo (Segundo Año)

Tiradito de Corvina

Ajo blanco | lonchas de corvina | leche de tigre | aceite de hierbas verdes |  
maíz cancha crujiente | cebolla roja & cilantro



FIGUERO

### **Segundo vino**

Figuero Crianza (Tercer Año)

Carpaccio de Buey estilo Pastrami

Delicadas lonchas de buey marinadas al estilo pastrami, acompañadas de  
una espuma ligera de queso curado.



FIGUERO



### **Tercer vino**

Viñas Viejas de Figuero

Bacalao con Lardo di Colonnata & Rabo de Toro

Lomo de bacalao en salsa de cava y aceite de hierbas frescas, servido sobre rabo de toro cocido 12 horas y glaseado con Pedro Ximénez, coronado con una fina capa de lardo di Colonnata que se funde suavemente.



FIGUERO

### **Cuarto vino**

Figuero Reserva (Quinto Año)

Aguja de Ternera

16 horas de cocción lenta con salsa de vino tinto y aceite de ajo ahumado.



FIGUERO

**¡Reserva tu mesa!**



[www.restaurantevinomio.es](http://www.restaurantevinomio.es)