



## *Besök vingården!*

### **Kategori A+**

Ett paket inklusive allt. Här får du ditt lystmäte av varma och kalla tapas ackompanjerade av de bästa vinerna gården kan erbjuda.

På kvällen en 3-rätters meny med tillhörande vinpaket.

Minimikostnad €840 (grupp med upp till 6 gäster inkl allt).

Ytterligare gäster kostar €140/gäst, totalt max 43 gäster.

I priset ingår visning av egendom och vinkällare, provning av vingårdens viner, tapaslunch samt till kvällen en 3 rätters meny med tillhörande vinpaket.

Tid 12.00 - ca 16.00

Middag kl 19.00

### **Bo över!**

Vi erbjuder er även boende på vårt gårdshotell Cortijo Larios, frukost ingår.

Bokning av Kategori A+ inkl övernattnig: totalpris €190/gäst!

Cortijo Larios los Bandoleros nås med bil på ca 15 minuter. Vi ordnar med shuttle mellan gårdarna om så önskas.

*Vår kock Miguel Herrera visar upp sina kulinariska kokkonster. Menyn varierar efter säsong.*



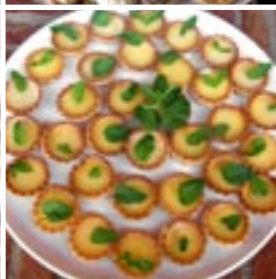
# Tapas

*några exempel:*



# Tapas

*några fler exempel:*



# Meny

*Exempel, menyn varierar efter säsong.*

## **Tapas**

Iberisk skinktallrik med regañá  
(kex från Sevilla)

Payoyoosttallrik med frukt

Rostat bröd med avokado  
och rökta sardiner

Oxsvanspaté

Kräftpinne med basilika



## **Förrätter**

Pumpakrämsoppa, kastanjer och curry  
eller Granatäppelsallad, biffomat,  
torkad frukt, frukt och violett basilika



## **Huvudrätter**

Inbakat kött, kokat vid låg temperatur  
med rotselleripuré, tryffel och rosmarin  
eller Rökt torsk i en Sanlúcar-räksås  
med vitlök och timjan



## **Efterrätter**

Johannesbröd-brownie  
med smulig glass  
eller Kryddnejlikapudding  
med chokladkaka i mormors stil



## **Vinmeny**

Cava

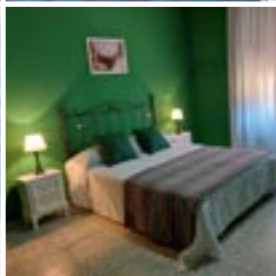
Eleonor Muscat Eco

Ultimos Suenos Tempranillo Reserva Eco  
Eleonor Naturalmente Dulce.





# Cortijo Larios los Bandoleros



*Besök bokas via e-post till  
[info@bodegacezar.com](mailto:info@bodegacezar.com)  
eller tel +34 650 240 800,  
minst en vecka i förväg.*