

club *+renfe*

NÚMERO 66. 2021



EL MADRID DE
LAS MARAVILLAS
VIVIR TRAS EL PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

GRANADA LEÓN LORCA Y MUCHO +



“Queremos recuperar la cocina de toda la vida de Lorca y traerla hasta nuestros días actualizándola”

Santiago Mínguez, chef de El Mirrín.



Carta de vinos

**1. Osborne
La Honda**



**2. Gran Vino Pazo
Barrantes Albariño 2019**



**3. NOC Brut
Rose 2018**



**4. Todo o
Nada 2018**



Carta de vinos



3. NOC Brut Rose 2018

Rosado de Tempranillo elaborado en los montes de Toledo. Destacan sus notas a frutas rojas y pastelería, con perfecto equilibrio entre acidez, azúcar y alcohol. Recomendable para aperitivo, arroces o *sushi*.

bodegasnoc.com
Precio: 16,95 euros.

