

*Chef Michela Saragoni*



## Maridaje "MAR de las BALEARES"

Esta menù es un homenaje al espíritu marinero de las Islas Baleares, con una carta toda basada en pescado local y vinos de la tierra que nos recuerdan los olores que trae el viento: la sal, los minerales y los aromas del matorral mediterráneo.

---

### MENÚ

Cocktail de Bienvenida

Ceviche Rojo de Caballa  
Km.1 Rosado de Callet - Bodega Tianna Negre

Risotto Azul con Almejas  
Cap Salines Blue - Bodega Can Pizá

Bacalao Confit with "Salsa del Pescador"  
Ophiusa - Bodega Cap de Babaria

Tartaletas de Nueces  
con Crema de Algarrobas y Guindas  
Dolç Negre - Finca Binigrau

Café y Hierbas

# Chef Michela Saragoni



## Maridaje "MIEL de MALLORCA"

Este maridaje está dedicado a un producto muy especial, con una producción muy limitada y mirada a la excelencia: la miel de unos pequeños productores artesanales mallorquines. Los platos de la Chef Michela y la selección de vinos de Tony te sorprenderán, demostrando que la miel ofrece un amplio abanico de sabores y matices todos por descubrir.

### MENÚ

#### Cocktail de Bienvenida

Tostada de Pan de Semillas con Queso de Cabra,  
Mermelada de Tomate y Pesto de "MoraduiX"  
TN5.-6 - Bodegas Tianna Negre - IGP Mallorca

Ñoquis de Calabaza con Salsa de Miel y Nueces  
Km1 Blanco - Bodegas Tianna Negre - IGP Mallorca

Solomillo de Cerdo Ibérico en Salsa de Miel y Ajo  
Golós - Vins Miquel Gelabert - DO Pla i Llevant

Baklava de Pistacho y Nueces con Miel de Mielatos  
Dolç de Gel - Vinyes Mortitx - IGP Mallorca

Café y Hierbas

# Chef Michela Saragoni



## Maridaje "VINOS ESPUMOSOS"

Con esta experiencia nos adentramos en el mundo de los vinos espumosos para descubrir que no hay razón para relegarlos sólo a brindis y festejos.

Son vinos con un potencial mucho más amplio, como demostraremos en este maridaje.

---

### MENÚ

Cocktail de Bienvenida

Ceviche de Salmón con Aguacate y Caramelo de Maracuyá  
Parxet Cuvée 21 - Bodegas Parxet

Tostada de Trigo Sarraceno con Setas, Huevo de Codorniz y  
Allioli de trufa

Via de la Plata Chardonnay Brut Nature - Bodegas Via de la Plata

"Porcella" Mallorquina con Boniatos  
Kimera Espumoso Ancestral Rosé - LMT Wines

Torrijas con Relleno de Chocolate Blanco  
Botani Espumoso - Jorge Ordoñez Winery

Café y Hierbas

# Chef Michela Saragoni



## Maridaje "GARNACHAS"

En este maridaje exploraremos cuatro Garnachas diferentes, una blanca, dos tintas y una dulce.

Esta uva es tendencia actualmente en España, pero esconde más sorpresas de las que cabría esperar.

---

### MENÚ

Cocktail de Bienvenida

Risotto con Hierbas Mediterráneas y Alga Nori Tostada  
LaFou - Bodega Els Amelers - 100% Garnacha Blanca

Albóndigas de Rape con un toque de menta  
en cama de Caponata

Garnacha de Fuego - Bodegas Breca - 100% Garnacha Tinta

Black Angus en cocción lenta en salsa de ciruela  
Aljibes- Bodega Los Aljibes - 100% Garnacha tintorera

Tartaletas mantecada de nueces con guindas  
Garnatxa Dolça - Celler de Capçanes - 100% Garnacha Tinta

Café y Hierbas

# Chef Michela Saragoni



## Maridaje "MENCÍAS"

Un viaje al norte de España para descubrir la uva Mencía a través de cuatro vinos monovarietales con grandes diferencias entre ellos.

Los maridaremos con cuatro platos tradicionales de sus lugares de origen, con el toque personal de nuestra chef.

---

### MENÚ

Cocktail de Bienvenida

Vieiras in Vinagreta de Pomelo

Alma Atlantica Rosé - Bodega Martin Codax - D.O. Rias Baixas

Perdices en Escabeche

Petalos del Bierzo- Bodega Descendientes de J. Palacios -  
D.O. bierzo

Trucha marinada a la Plancha en Cama de Puré de Garbanzos  
Negros

Fusco- Bodega Albamar- D.O. Ribeira Sacra

Cúpulas de Chocolate Negro con Corazón tierno de Cereza  
Libamus Dulce Tinto - Bodega Godelia - D.O. bierzo

Café y hierbas

*Chef Michela Saragoni*



## Maridaje "BLANCOS de ESPAÑA"

Una tarde de verano en Ca'n Salas es el escenario ideal para conocer cuatro vinos blancos nacionales y maridarlos con una carta diseñada especialmente para exaltar sus características. ¡Será un maridaje con un toque fuera de lo común!

---

### MENÚ

Aperitivo en la Piscina:

Canapé de mi-cuit con Higos Caramelizados  
Pincho Caliente de Sobrasada con Queso y Miel  
Trufas de Queso de Mahón con Almendras  
**Botani Muscat frizzante - Bodegas Jorge Ordoñez**

Filete de Lubina en Costra de Lemongrass  
con Salsa de Hojas de Lima  
**Habla de Ti- Bodegas Habla**

Filete de Pavo Glaseado a la Naranja con Avellanas  
**Nekeas Chardonnay Allier 2019 - Bodegas Nekeas**

Semifreddo de Ricotta e Higos  
in Daquise de Nueces con Chocolate  
**Godello - Dominio de Tares Winery**

Café y Hierbas