



BODEGAS DEL VIENTO



Pinot Noir 2016

750 ml 13.7% alc.

Es un vino suave y ligero, presenta armonía entre la acidez, el alcohol y la astringencia. Se puede maridar con una gran variedad de platillos por la versatilidad del vino.

Entradas

- Alcachofa con alioli.
- Bruschetta de hongos con burrata y aceite de oliva.
- Portobello relleno de flor de calabaza, elote blanco y queso crema.

Del mar

- Salmón al horno con espárragos empanizados.
- Brocheta de camarones a las brasas condimentados con mantequilla y pimienta de cayena.
- Pulpo salteado sobre una cama de lentejas.

Ensalada

- Ensalada de betabel y queso de cabra.
- Ensalada tibia de calamar a la parrilla sobre hojas de endibia, con pimiento morrón amarillo y vinagreta de pistaches.

Platillos mexicanos

- Barbacoa de arrachera.
- Chile relleno de queso.
- Tamal en hoja de maíz de frijoles o pollo en salsa verde.

Pasta y arroz

- Pasta con aceite de oliva y ajo, con vegetales rostizados como calabacita, pimientos, tomate y brócoli. Además, queso pecorino.
- Pasta corta con hongos shiitake, cebolla caramelizada y queso de cabra.

Carne roja

- Paleta de cabrito.
- Magret de pato con salsa de cerezas, con higos frescos al horno con un poco de grasa de pato.

Carnes blancas

- Jamón de cerdo ahumado con un glaseado simple de miel y berries.
- Codorniz al horno con papas y cebolla morada salteada.
- Pollo al horno con piñones y pasas.

Quesos

- Manchego añejo.
- Comté.
- Edam.

Postres

- Mousse de chocolate amargo, ligero no espeso.
- Biscuits de almendra crujiente caramelizada con una capa de mermelada de frambuesa y una capa de chocolate oscuro.

Evitar

- Especies fuertes.
- Carnes rojas en cortes, como Rib-Eye o T-Bone.
- Salsas con alta acidez.
- Salsas cremosas.

