



Premium Wine Experience Biniagual
Opción 3

Vinos de la Cata (6):

Memòries de Biniagual Blanc 2023.
Memòries de Biniagual Rosat 2023.
Finca Biniagual, Negre 2020.
Finca Biniagual, Verán 2020.
Finca Biniagual, Gran Verán 2020.
Finca Biniagual, Mantonegro 2020.

Tapas Mallorquinas:

Empanada Mallorquina

Pasta lisa rellena de carne y guisantes.

Coca Mallorquina

Masa de pan plana y salada, con un trempó de verduras.

Nora

Producto cocido elaborado a partir de carne de cerdo picada, mezclada con sal, orejones, ciruelas y pasas.

Figatella

Producto autóctono mallorquín elaborado a partir de carne cerdo y especias.

Fuet Negro

Producto curado, elaborado a partir de magro de cerdo negro y especias.

Sobrasada de Mallorca

Embutido curado elaborado a partir de carne de cerdo negro y blanco, toques de pimienta negra y pimentón.

Surtido de quesos

Manchego, Mahones y Cabra

Pan moreno mallorquín acompañado de aceitunas de la Finca, Aceite de Oliva Virgen Extra Biniagual y Mermelada de Naranja Biniagual.

Precio: 64,00.- € p.p; Iva Incluido.

Finca Biniagual.
CIF: B07017361

Llogaret de Biniagual. Ap Correos 5. 07350 Binissalem. Mallorca. España.
Teléfono: +34.971.870.111 – Vinoteca: +34.690.224.007
info@finca-biniagual.com · www.finca-biniagual.com

