

GASTRONOMIC EXPERIENCE BINIAGUAL

OPCIÓN 5



Tour - Bodega y pueblo:

Bodega: Visita a la bodega donde explicamos el proyecto ecológico y la elaboración de los vinos; visitamos las naves de fermentación y guarda y la de crianza en barricas.

Pueblo: Relatamos la historia de Biniagual que dio paso a la actual bodega y pueblo, paseamos por el Llogaret y sus jardines.

Vinos de la cata (6):

Finca Biniagual Verán Blanc 2023
Binimare Rosat 2023
Finca Biniagual Negre 2021
Finca Biniagual Verán 2021
Finca Biniagual Gran Veran 2021
Finca Biniagual Mantonegro 2020

Tapas mallorquinas:

Selección de embutidos mallorquines: figatella, nora, sobrassada y fuet

Surtido de quesos de Baleares: oveja, cabra y vaca

Jamón ibérico

Plato principal a escoger: Lechona de “porc negre” mallorquín/ paella de pescado y marisco/ arroz “brut”

Postre: Cardenal de Lloseta

Pan moreno mallorquín acompañado de aceitunas, aceite de oliva virgen-extra ECO y mermelada de naranja de la Finca Biniagual

Duración 3-4 horas. Siempre se comienza a las 12:00h.

PRECIO: 130,00 EUROS P.P; IVA INCLUIDO. Mínimo 6 personas.