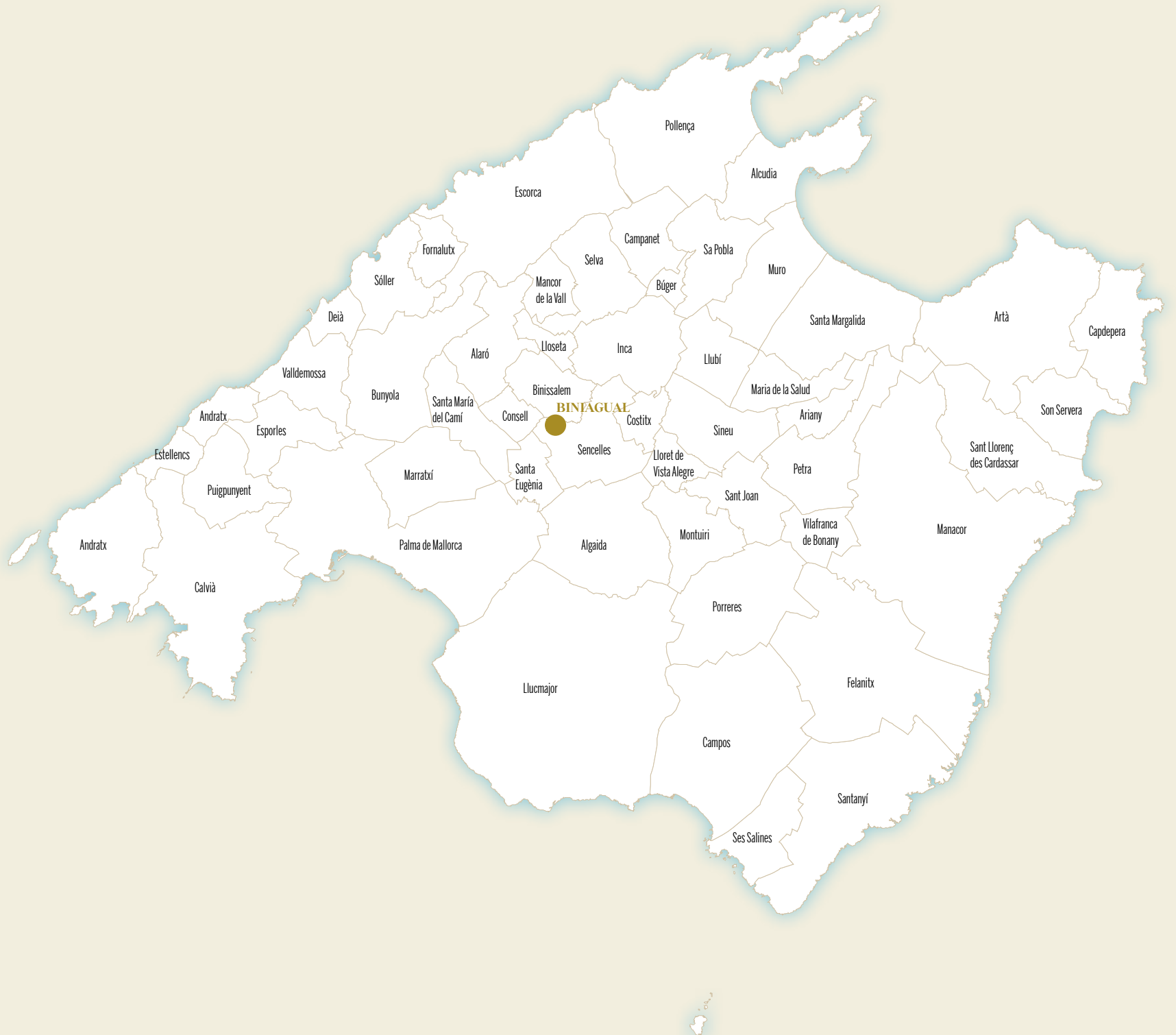




finca
BINIAGUAL
EXPERIENCE

VISITA A ES LLOGARET • MENU A COMPARTIR

FOSH
IBIZA MALLORCA
catering



TOUR



ES LLOGARET

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

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.

TOUR EXPERIENCE

Carta para Biniagual
para visitas a la Bodega:

Precio por persona **160 €**
(inc IVA) (mínimo de 6 personas)

Experiencia de domingo a viernes
(sábados no dispobibles)

Horarios: mediodía y cena



FOSH

IBIZA MALLORCA
catering

Presentación gastronómica **FOSH CATERING** Para compartir en mesa

ENTRANTE

Burrata Fresca - Fresas Marinadas - Balsamico Gelle - Sauco
Patatas Bravas "Fosh" - Ali Oli de Laurel - Salsa Chipotle
Berenjena Ahumada - Yogur Kibeh - Romesco - Zaatar
Sashimi de Serviola - Causa Limeña - Escabeche de Citricos

Vinos: Verán Blanc 2024 ó Binimare Rosat 2024.

PARA SEGUIR

Terrina de Foie - Pato - Mermelada de Biniagual - Brioche de Azafrán

Vinos: Finca Biniagual Dolç 2017-2024

Tartar de Buey - Emulsión de Yema - Mostaza Encurtida - Tuétano

Vinos: Verán negre 2021 ó Finca Biniagual mantonegro 2021

PLATO PRINCIPAL

Secreto Ibérico - Piña Asada - Chimichurri Mediterráneo - Yogur Ahumado

Vinos: Finca Biniagual Gran Verán 2021.

POSTRES

Texturas de Limon de Soller con su Sorbete
Baba Al Ron - Crema de Pasión - Sorbete de Curd de Limón



Localización

Camí Vell de Muro s/n,
Llogaret de Biniagual

Contacto Venue y Booking

Dept. Events
events@finca-biniagual.com
+34 690 224 007



