

CLUB EJECUTIVO

Don Leo viñedos

EXPERIENCIA CLUB EJECUTIVO

Cena Maridaje:

FECHA
Miércoles 25 de Noviembre

HORARIO
19:30 hrs

UBICACIÓN
Restaurant Bogarts

Sobre la Experiencia

Una experiencia diseñada para los amantes del buen vino. Disfruta de una selección de etiquetas cuidadosamente armonizadas con cada tiempo del menú. Un recorrido por aromas, texturas y sabores que celebra la tradición vitivinícola en un ambiente exclusivo.

BENEFICIO ESPECIAL
"Una Cena de cortesía para socios activos con membresía Cava Club."

Reservaciones

Socios ACCESO PREFERENCIAL	$595.00
Invitados POR PERSONA	$795.00

RESERVAR LUGAR

CUPO LIMITADO A 50 ASISTENTES.

CATA

Cena Maridaje by Don Leo viñedos

28. OCTUBRE .2026

Mix de frutos secos, Cacahuate salado, pepita,
nuez de la India, arándanos
y queso manchego.

01 ENTRADA

Espárragos envueltos en jamón serrano

Espárragos tiernos envueltos en finas láminas de jamón serrano, acompañados de una delicada salsa teriyaki que aporta notas dulces, salinas y un sutil toque caramelizado.

MARIDAJE SELECCIONADO

DON LEO SAUVIGNON BLANC

De expresión fresca y aromática, con notas cítricas, manzana verde, durazno y delicados matices florales. Su acidez vibrante aporta frescura y equilibra la intensidad del jamón serrano.





02 PLATO FUERTE

Canelones de pavo con demi-glace

Suaves canelones rellenos de pavo, bañados en una sedosa salsa demi-glace elaborada a partir de fondo de pavo, que concentra sabores profundos y elegantes.

MARIDAJE SELECCIONADO

DON LEO PINOT NOIR

De color rubí con reflejos violetas, despliega aromas de cereza, frambuesa y grosella, acompañados de sutiles notas de vainilla y cacao. Sus taninos amables y textura delicada complementan la suavidad del pavo y la profundidad de la salsa.



03 POSTRE

Cake de calabaza de Castilla

Delicado pastel de calabaza de Castilla, de textura suave y esponjosa, con notas dulces y especiadas que evocan los sabores cálidos de la temporada.

MARIDAJE SELECCIONADO

DON LEO STELLAR

Ensamble blanco de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón y Gewürztraminer. Presenta un brillante tono amarillo paja y una expresión aromática compleja, con notas de cítricos y flores blancas.

Haz tu reservación con tiempo

Lugares limitados 50 invitados.
Reservaciones disponibles.

RESERVAR MESA