

EXPERIENCIA CLUB EJECUTIVO

Cena Maridaje:

FECHA
Miércoles 29 de Julio

HORARIO
19:30 hrs

UBICACIÓN
Restaurant Bogarts

Sobre la Experiencia

Descubra una experiencia en la que cada platillo encuentra su expresión perfecta en el vino. Un menú de inspiración española creado por nuestro Chef Ejecutivo, armonizado con una cuidada selección de etiquetas —Rosé Magoni, El Reventón N°17 y Triennes Les Auréliens Rouge— para ofrecer un recorrido de aromas, sabores y texturas, guiado por nuestro sommelier.



BENEFICIO ESPECIAL

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

Reservaciones

Socios \$595.00

ACCESO PREFERENCIAL

Invitados \$795.00

POR PERSONA

RESERVAR LUGAR



CUPO LIMITADO A 50 ASISTENTES.

CATA

Cena Maridaje

29.JULIO.2026

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

01 ENTRADA

Gazpacho Andaluz

Refrescante sopa fría elaborada con jitomate maduro, pimiento, pepino, ajo y aceite de oliva extra virgen. Un clásico de la gastronomía andaluza.

MARIDAJE SELECCIONADO

Rosé Magoni

Delicados aromas florales y frutos rojos como fresa y cereza. Su frescura, acidez equilibrada y sutiles notas de frambuesa ofrecen un final limpio, armonioso y de gran persistencia.



02 PLATO FUERTE

Rabo de Res al Estilo Cordobés

Cocinado lentamente en vino tinto, verduras aromáticas y especias hasta alcanzar una textura excepcionalmente suave.

MARIDAJE SELECCIONADO

El Reventón N°17

De brillante color rojo rubí, ofrece aromas de frutos rojos frescos, flores silvestres, hierbas de monte y sutiles notas minerales. En boca es fresco y elegante, con taninos finos y un final largo, equilibrado y expresivo.



03 POSTRE

Tarta Santiago con Helado de Dulce de Leche

Pastel gallego de almendra, ligeramente aromatizado con cítricos y acompañado de un cremoso helado de dulce de leche.

MARIDAJE SELECCIONADO

Triennes

Elegante y expresivo, con aromas de frutas frescas, hierbas tostadas y un delicado toque de eucalipto. En boca ofrece una acidez equilibrada, notas de pimienta negra y taninos sedosos, culminando en un final refinado y persistente.



Haz tu reservación con tiempo

Lugares limitados 50 invitados.
Reservaciones disponibles.

RESERVAR MESA