

EXPERIENCIA CLUB EJECUTIVO

Cena Maridaje:

FECHA
Miércoles
28 de Octubre

HORARIO
19:30 hrs

UBICACIÓN
Restaurant Bogarts

Sobre la Experiencia

Una experiencia gastronómica donde cada tiempo encuentra su expresión en el vino. Desde la delicadeza de la crema de poro y papa con Casa Magoni Chardonnay Vermentino, pasando por la intensidad de la ternera acompañada de Plata .925, hasta la dulzura de la berlinesa armonizada con Kruger Sangiovese Rosé. Un recorrido por aromas, texturas y matices que celebra el arte del maridaje 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

28. OCTUBRE .2026

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

01 ENTRADA

Crema de poro y papa

Crema aterciopelada de poro y papa, con delicadas notas dulces y una textura suave.

MARIDAJE SELECCIONADO

Casa Magoni Chardonnay

Ensamble de Chardonnay y Vermentino con aromas de piña, manzana amarilla, pera y delicados matices florales. En boca es seco, redondo y de acidez refrescante, cualidades que equilibran la textura cremosa de la sopa y realzan sus sabores sin opacarlos.





02 PLATO FUERTE

Milanesa de Ternera

Ternera empanizada y dorada, acompañada de col morada y puré de papa cremoso, en una combinación de texturas crujientes y suaves.

MARIDAJE SELECCIONADO

Plata .925 Grenache

Tinto de carácter frutal y especiado, con aromas de frutos maduros y notas de pimienta y cacao. En boca ofrece estructura y taninos que armonizan con la ternera y el empanizado dorado, mientras su perfil frutal complementa la suavidad del puré.

03 POSTRE

Berlinesa con Crema y Helado

Berlinesa dorada y esponjosa, rellena de crema y acompañada de helado artesanal de vainilla.

MARIDAJE SELECCIONADO

Kruger Sangiovese Rosé

Rosado de perfil fresco y frutal, con aromas de fresa, frambuesa y delicados matices cítricos. Su acidez vivaz aporta frescura frente a la cremosidad del postre y ofrece un cierre ligero y aromático para la experiencia gastronómica.



Haz tu reservación con tiempo

Lugares limitados 50 invitados.
Reservaciones disponibles.

RESERVAR MESA