

UN VIAJE

que se disfruta con los cinco sentidos

Roxane Brut (ecológico) DO Cava (Chardonnay, Macabeo)

Tosta de jamón gran reserva con tomate

Amador Medrano Rosé DO Rioja (Garnacha, Tempranillo)

Paté de cabrales con mermelada
de pimientos del piquillo

Semele DO Ribera del Duero (Tempranillo)

Gilda La Cueva de 1900

Carravalseca Ecológico DO Rioja (Tempranillo)

Croqueta casera de jamón gran reserva



TRADICIÓN VIVA

12 Y 19 DE FEBRERO

En La Cueva de 1900 creemos que una cata comienza cuando decidimos detenernos. Escuchar, observar y dejar que cada sabor encuentre su momento. Hoy te invitamos a recorrer un diálogo entre copa y mesa, donde el tiempo juega a favor del producto.

Abrimos con Roxane Brut Ecológico D.O. Cava, fresco y preciso, acompañado de una tosta de jamón gran reserva con tomate. Un inicio limpio y luminoso, donde la burbuja realza la sencillez y recuerda que lo esencial no necesita artificios.

Continuamos con Amador Medrano Rosé D.O. Rioja, un rosado delicado y expresivo que se encuentra con un paté de cabrales y mermelada de pimientos del piquillo. Contraste y equilibrio en un bocado intenso, donde dulzor y carácter conviven sin imponerse.

El recorrido avanza hacia la profundidad con Semele D.O. Ribera del Duero, un vino sereno y estructurado que acompaña a la Gilda La Cueva de 1900. Un clásico lleno de intención, donde salinidad y frescura despiertan el paladar con precisión.

Cerramos con Carravalseca Ecológico D.O. Rioja, honesto y envolvente, junto a una croqueta casera de jamón gran reserva. Un final cálido que habla de tradición, paciencia y memoria compartida.

Esta cata no busca velocidad, busca presencia. Porque cada sorbo y cada bocado son una invitación a disfrutar con atención. Hoy, en La Cueva de 1900, brindamos por el placer de saborear sin prisa.

LA CUEVA
DE 1900