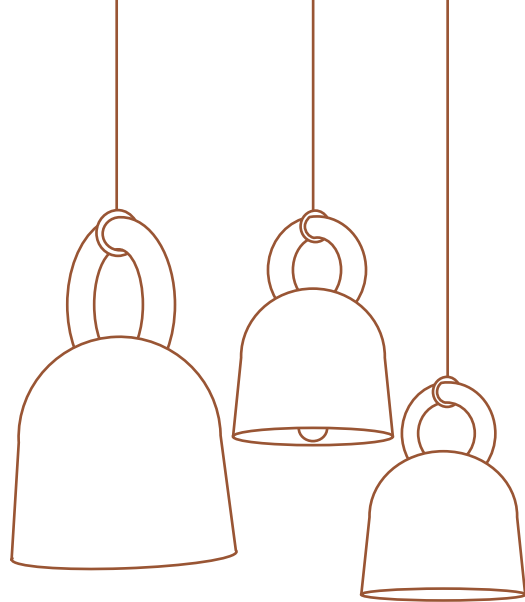


CORTIJO

SANTA MARÍA 1962

Michelin Chef 

Nicolas Isnard



BUBBLES PAIRING DINNER

7, 8 & 9 DICIEMBRE | DECEMBER

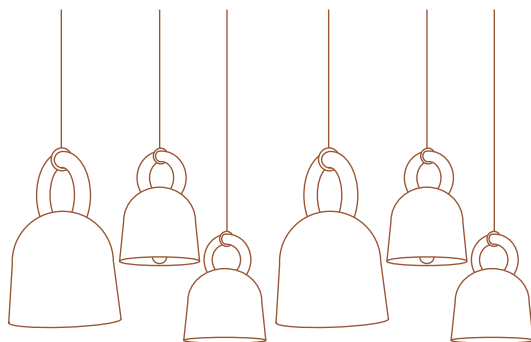
Conozca a la estrella | *Meet the star*



Reserve su experiencia 130€ / persona
Book your experience; 130€ / person
cortijo.sotogrande@so-hotels.com
+34 956 922 911

SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort
Av. Almenara s/n, 11330 Sotogrande
San Roque, Cádiz

Cortijo Bistronomy X Michelin Chef Nicolas Isnard
7, 8 & 9 Diciembre / December



Aloreñas líquida, flor de sal

Liquid “aloreña” olive, flor de sal

- Maridaje | *Pairing:* Cava Juvé & Camps Reserva, D.O. Cava -

Fritura Malagueña en vichyssoise y ajo blanco

‘Malagueña’ fried fish in vichyssoise & ‘ajo blanco’ (cold soup)

- Maridaje | *Pairing:* Cava Juvé & Camps Reserva, D.O. Cava -

Huevo a la flamenca a baja temperatura 2.0

‘Flamenco’ style egg at low temperature 2.0

- Maridaje | *Pairing:* Cava Juvé & Camps Gran Reserva, D.O. Cava -

**Langostinos jumbo, hummus de alubias
y cilantro, crema de cava con limón confitado**

King prawns, bean & coriander hummus, ‘cava’ cream with lemon confit

- Maridaje | *Pairing:* Cava Juvé & Camps Gran Reserva, D.O. Cava -

**Suprema de perdiz en dos cocciones, salsa salmi
con Jerez y las texturas de remolacha**

Twice cooked partridge, salmi sauce with sherry and beetroot textures

- Maridaje | *Pairing:* Laurent Perrier La Cuvée Brut, A.O.C. Champagne -

Mont blanc, maracuyá y mango del Tesorillo

Mont Blanc, passion fruit and mango from Tesorillo

- Maridaje | *Pairing:* Laurent Perrier La Cuvée Brut, A.O.C. Champagne -