



# Maridaje perfecto

IDEAS GASTRONÓMICAS

Esta experiencia se adapta a las diferentes estaciones del año, modificando su oferta gastronómica según los productos de temporada. Así pues, los asistentes podrán degustar un menú diferente y adaptado a cada estación, buscando siempre un maridaje perfecto entre platos, vinos y cavas.

Según el momento del año, los comensales descubrirán las notas de cata del cava, del cava Roseé, del vino blanco o del vino negro, mientras disfrutan de un menú preparado para la ocasión y en uno de los espectaculares espacios de Codorníu.

GRUPOS DE MÍNIMO 50 COMENSALES



BODEGA

Grupo Codorníu Raventós pone a su disposición vinos de prestigio de más de 10 denominaciones de origen. Consulte con nosotros el mejor maridaje para esta propuesta gastronómica.