

ORDRE MONDIAL

**Sherry-Verkostung im K+K Restaurant am Waagplatz
Freitag, 9.Juli 2010**

Aperitif:

Cava, methode champenoise

Serrano-Schinken vom iberischen Schwein auf Weißbrot

Manzanilla

Manzanilla Pasada

CIGALES a la PLANCHA (ausgelöste + geröstete Garnelen in Zitronenöl)

Fino

Amontillado

PIMIENTOS del PIQUILLO (mit Chipirones (junger Tintenfisch) gefüllt
(Pilillo Paprika)

Olorosso

TORTILLAS di PATATES (spanisches Nationalgericht)

Pal Cream

ALBONDIGAS con ROMESCO (Lammrücken in Romesco-Sauce)

Malaga

QUESO MANCHEGO (Schafkäse aus La Mancha mit Quittensulz)

Conde de Osborne Solera Gran Reserva

(in alten Sherry-Fässern gereifter Brandy)

IN SHERRY UND BRANDY GETRÄNKTES DESSERT

Cafe