

Reflections RESTAURANT



TAPAS & WINE DINNER



Welcome Drink

Cava Codorniu Blanc de Blancs Chardonnay/Parellada/Xarel-Lo-Macabeo

Tomato and Serrano ham on focaccia bruschetta — *Bánh mì cà chua thịt muối*

Chorizo, potato and cheese croquette — *Xúc xích, khoai tây phô mai chiên giòn*

Marinated crab on shrimp cracker — *Cua tấm với bánh phồng tôm*

Mise en Bouche

Cava Codorniu Blanc de Blancs Chardonnay/Parellada/Xarel-Lo-Macabeo

Cecina, Sherry melon and ajoblanco soup

Súp hạnh nhân, thịt muối và dưa mật

Starter

Torres, Viña Sol, Rueda Parellada

Stuffed squid, baby asparagus, marinated tomato, saffron sauce,
basil foam and spicy crispy garlic

*Mực nhồi, măng tây, cà chua ngâm, sốt nghệ tây,
bột lá húng tây và tỏi chiên cay*

First Course

Torres, Altos Ibericos, Crianza, Rioja Tempranillo

Carabineros marinated in manteca colora

Tôm ướp sốt cà chua

Second Course

Torres, Celeste, Ribera del Duero Tempranillo

Rabbit stuffed tomato ravioli, kalamata olives, rabbit jus,
spicy olive oil sand and balsamic reduction

Bánh xếp cà chua thịt thỏ hầm, sốt thỏ, dầu olive cay và giấm đen

Main Course

Torres, Gran Coronas, Penedès Cabernet/Tempranillo

Presa Iberica, rhubarb purée and Vermouth Rosso sauce

Vai thịt heo, cây đại hoàng xay mịn với sốt Vermouth Rosso

Dessert

Gonzalez Byass, Fino Una Palma 6YO Palomino

Tiramisu, mango crème brûlée and chocolate tartlet

Tiramisu, kem xoài tươi áp lửa và bánh tạt sô cô la



10% discount for Caravelle Classique Club Members