

Sábado 27 de enero | 11:30h

Clase & cata de **BLACK RIVER CAVIAR**

Comenzamos con un **recorrido por nuestros viñedos** acompañados de la propietaria y Enóloga de bodega, ascenderemos al mirador panorámico para sacar fotos.

Seguiremos en el deck panorámico, para **aprender a catar y disfrutar el caviar premium Uruguayo:**

- Charla de acuicultura en Uruguay (Río Negro)
- Crianza de esturión y selección de caviar.
- Clase de cata de caviar, a cargo de Rodolfo Laporta de Black River Caviar.

Luego de la Masterclass, seguiremos con un **Menú maridaje 5 pasos.**

Paso 1

Ceviche de pesca blanca, leche de tigre, maíz crocante peruano, micro greens de cilantro.

Vino: Albariño fresco

Paso 2

Trataré de salmón ahumado, sobre pepino encurtido con reducción de verjus.

Vino: Viognier sobre lías

Paso 3

Esturión ahumado a las brasas de viña, salsa cítrica, rayadura de lima y naranja.

Vino: Viognier single Barrel (Nuevo lanzamiento exclusivo)

Paso 4

Cocinada en vivo

Fideua de camarones de rocha, mejillones y esturión de río negro, Alioli casero.

Vino: Rosé de Merlot / Cabernet franc

Postre

Cre moso almendrado, ciruelas rojas, salsa de reducción de frutillas, hojas de menta baby y polvo de almendras tostadas.

Vino: Cabernet franc premium

Agua natural de nuestro manantial en la piedra.

Precio por persona \$ 4200

Lugares limitados.

Consultas & reservas:
+598 94 410 328
visitas@altodelaballena.com

ALTO DE LA
BALLENA
BODEGA Y VIÑEDOS


BLACK RIVER CAVIAR
URUGUAY

malmö
MICROGREENS