

# MARIDAJE MEDITERRANEO

Gazpacho Andaluz  
Refrescante vino rosado

Tartar de camarón  
Vino blanco expresivo, joven y cítrico

Salmón encostrado en hierbas  
Acompañado de un vino tinto equilibrado

Medallones de lomo en salsa de trufas  
Tinto, vivaz y poco ácido

Mil hojas de banano  
Armonizado con una cosecha tardía que resalta la  
fruta del banano y no el azúcar

---

# MARIDAJE BISTRO


Mejillones verdes  
Cava espumoso con toques frutales

Dúo de carpaccio de salmón ahumado y marlín blanco  
Vino blanco delicado

Filete de corvina en salsa  
cremosa de camarones  
Acompañado con un  
robusto Chardonnay

Costilla de cordero  
Vino tinto complejo y aterciopelado

Soufflé de chocolate  
Cosecha tardía tinta



Disfrute de este maridaje  
en Nostalgia Wine Bar.  
Se requiere reservación.  
Marque el 200 o 208  
\$95 por persona\*  
Impuestos y propina adicional

# MEDITERRANEAN WINE PAIRING

Andaluz gazpacho  
Clean and refreshing rosé

Shrimp tartar  
Citric, young and expressive white wine

Herb crusted salmon filet  
Pleasing, complex and elegant blend of reds

Beef tenderloin in black truffle sauce  
Premium medium body red with slight tannins

Banana strudel  
Fruity and moderately sweet white wine

---

# BISTRO WINE PAIRING


Green mussels  
Sparkling cava with notes of green fruits

Smoked salmon & white marlin carpaccio duo  
delicate white wine

Sea bass filet, creamy  
prawn sauce  
paired with a dry and full  
bodied Chardonnay

Lamb chop  
Velvet and  
complex red wine

Chocolate lava soufflé  
Late harvest red wine



Enjoy this special menu  
at Nostalgia Wine Bar.  
Reservations are required.  
Dial 200 or 208 \* \$95 per person \*  
tax and gratuity not included

# MARIDAJE VEGETARIANO

Gazpacho de tomate con fresas orgánicas y hierba buena  
Cava Cristalino Jaime Serra Brut Nature, Vintage, España

Ceviche de palmito perfumado con maracuyá  
Fresco y vivaz Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda

Tagliatelle con vegetales con una salsa  
pomodoro hecha en casa  
Equilibrado y sutil Carmenere Rose de Chile

Hongo Portobello al gratín relleno de ratatouille,  
en un maridaje regional  
Aglianico de Campania Italia, de cuerpo medio y de delicado final

Soufflé de Chocolate  
Cosecha tardía Malamado Malbec de Argentina



Disfrute de  
este maridaje en  
Nostalgia Wine Bar.

Se requiere reservación.  
Marque el 200 o 208  
\$95 por persona\*  
Impuestos y propina adicional

# VEGETARIAN WINE PAIRING

Tomato gazpacho, organic strawberries and peppermint  
Elegant Cava Jaume Serra Brut Nature Vintage, Spain

Heart of palm ceviche, passion fruit fragrance  
Fresh and vivacious Sauvignon Blanc, New Zealand

Tagliatelle, vegetables, homemade pomodoro sauce  
Balanced & subtle Carmenere Rose, Chile

Portobello au gratin filled with ratatouille  
Medium body Aglianico from Campania, Italy

Chocolate soufflé  
Late harvest, Malamado Malbec, Argentina



Enjoy this  
special menu at  
Nostalgia Wine Bar.

Reservations are required.  
Dial 200 or 208  
\$95 per person\*  
tax and gratuity not included