



Saborea **OSBORNE**

NOCHES DE BODEGA

III EDICIÓN

EN LA BODEGA DE MORA

TODOS LOS **MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES**, DEL **6 AL 29 DE AGOSTO**

Menú degustación de tapas

MARIDADO CON NUESTROS VINOS OSBORNE

BIENVENIDA

con Fino Quinta

Gamba semicruda con licuado de pepino

by **CARLOS CASILLAS** ✿

Tomate rosa aliñado con jugo de lechuga y cebollas en vinagre

by **PEDRO AGUILERA** ✿

Berenjena asada y escabeche suave de bonito

by **PEDRO AGUILERA** ✿

Tiradito de torrezno acipicante sobre papel de arroz crujiente

by **JOHANNA VON MÜLLER-KLINGSPOR**

Asado negro de solomillo ibérico sobre brioche

by **JOHANNA VON MÜLLER-KLINGSPOR**

Bomba de carrillera ibérica y tartar de salchichón

by **CARLOS CASILLAS** ✿

POSTRE

Degustación de bombones de toffe y maracuyá, pistacho y cappuccino

by **CACAO SAMPKA**

43 €/persona, IVA incluido

RESERVAS EN HORARIO DE 10 A 15H:

✉ saboreaosborne@osborne.es

☎ **600 955 698**



Saborea
OSBORNE

NOCHES DE BODEGA

III EDICIÓN

EN LA BODEGA DE MORA

TODOS LOS **MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES**, DEL **6 AL 29 DE AGOSTO**

DISFRUTA DE NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN DE TAPAS ELABORADO POR:

CARLOS CASILLAS ✿

Chef del reconocido restaurante **Barro** y premio **Michelin al Joven Chef 2025**, forma parte de una generación de chefs completos y versátiles, que demuestran que la juventud no está reñida con una sólida trayectoria en el mundo de la alta cocina.

PEDRO AGUILERA ✿

Joven chef y responsable de la reciente **estrella Michelin** del restaurante **Mesón Sabor Andaluz**, situado en Alcalá del Valle (Cádiz). Un lugar al que Aguilera volvió a raíz de la pandemia para revolucionar los fogones que pusieron en marcha sus padres en el año 1995.

JOHANNA VON MÜLLER-KLINGSPOR

Responsable de la nueva terraza más “it” de Madrid - “**La Terraza del Campo del Moro**” - y capitana de uno de los restaurantes más reconocidos de la capital, **El Velázquez 17**. Además, es la encargada de uno de los caterings con más estilo propio: **Coolinaria catering**.

CACAO SAMPKA

El postre de esta edición viene de la mano de la **marca líder en el mundo del chocolate** de lujo español. Su propuesta incluye una selección de 3 bombones gourmet especialmente seleccionados para la ocasión.