

# catas

Premier  
Sherry Cocktail Bar

de vinos de Jerez

Jerez Dry, complex y sweet

## Jerez Dry

Puerto Fino (Bodegas Lustau)  
Fino Pando (Williams & Humbert)  
Manzanilla Alegría (Williams & Humbert)

*Maridaje con Aceitunas gordales*

| 15€

(por persona)

## Jerez Dry & complex

Amontillado (Williams & Humbert)  
Oloroso Lacave (Williams & Humbert)  
Palo Cortado (Don Zoilo)

*Maridaje con gildas de boquerón y de anchoa*

| 18€

(por persona)

## Jerez Dry Sweet

Moscatel Lerchundi (Bodegas Caballero)  
Isabela cream (Valdespino)  
Pedro Ximénez (Don Zoilo)

*Maridaje con trufas*

| 15€

(por persona)

Moscatel Lerchundi (Bodegas Caballero)  
Isabela Cream (Valdespino)  
Pedro Ximénez (Don Zoilo)  
Fino Pavón (Puerto Fino)  
Fino Pando (Williams & Humbert)  
Manzanilla Alegría (Williams & Humbert)  
Amontillado (Williams & Humbert)  
Oloroso (Don Zoilo)  
Palo Cortado (Don Zoilo)

*Maridaje con trufas, aceitunas gordales y gildas de anchoas y boquerón.*

| 28€

(por persona)

## Jerez Full Fly

Fino Jarana (Don Zoilo)  
Manzanilla Alegría (Williams & Humbert)  
Amontillado (Williams & Humbert)  
Oloroso (Don Zoilo)  
Palo Cortado (Don Zoilo)  
Pedro Ximénez (Don Zoilo)

*Maridaje con surtido ibérico variado*

| 28€

(por persona)

## Jerez Premium

Jalifa 30 años (Williams & Humbert)  
Dos Cortados 20 años (Williams & Humbert)  
As You Like It (Williams & Humbert)

*Maridaje con jamón ibérico 100% raza*

| 45€

(por persona)

PREMIER SHERRY COCKTAIL BAR. Calle San Pablo, 9 (41001 - Sevilla)

RESERVAS: [patricia.franco@bouqueteventos.com](mailto:patricia.franco@bouqueteventos.com)

[WWW.PREMIERGINRUM.COM](http://WWW.PREMIERGINRUM.COM)

