



SESIONES DE CATAS PRIVADAS

Mínimo para 4 personas

⌘ LA ZAMBRA

CATA DE VINOS GENEROSOS

Cata Sabor de la Tierra

Precio por persona: 45 €

Adéntrese en la tradición enológica más icónica de Andalucía. A través de esta selección, descubrirá los secretos de la crianza bajo velo de flor y el histórico sistema de criaderas y soleras. Un recorrido guiado que va desde la frescura salina y punzante de la Manzanilla y el Fino, hasta la complejidad profunda de los Amontillados y Olorosos de crianza oxidativa. Jerez es historia líquida en cada copa. Versátil, sutil y aliado gastronómico de los maridajes imposibles. Hay un Jerez para cada plato.

GRAN BARQUERO FINO

Uva: Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles | Bodega Pérez Barquero

MANZANILLA PASADA DE SANLÚCAR EL ALMACENISTA

Uva: Palomino Fino | D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Bodega Lustau

GRAN BARQUERO AMONTILLADO

Uva: Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles | Bodega Pérez Barquero

POLEY OLOROSO EN RAMA 15 AÑOS

Uva: Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles | Bodega Toro Albalá

MARIDAJE DE COMIDA RECOMENDADA

Bombón de foie con almendra garapiñada.

Tosta de compota de manzana y queso batido.

Brioche de queso brie con cebolla caramelizada.

Precio por persona: 25 €

CATA DE CHAMPÁN

Camino de Sabores: de Reims a Málaga

Precio por persona: 150 €

Una travesía exclusiva por los terroirs más prestigiosos de la Champaña francesa, maridada con la brisa del Mediterráneo. Explore la versatilidad de las uvas Chardonnay y Pinot Noir a través de cuatro expresiones contrastadas: desde la pureza mineral de un Blanc de Blancs y la estructura de un Blanc de Noirs, hasta la delicadeza frutal de un Champagne Rosé. Ven a disfrutar de la burbuja más famosa del mundo, color, persistencia, potencia y delicadeza en una cuidada selección de algunas de las mejores Maisons de la Champagne.

LOUIS ROEDERER COLLECTION

Uva: Chardonnay | Pinot Meunier | Pinot Noir

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ

Uva: Pinot Noir | Chardonnay

LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS

Uva: Chardonnay

GOBILLARD BRUT BLANC DE NOIRS

Uva: Pinot Noir

MARIDAJE DE COMIDA RECOMENDADA

Ostra francesa Fine de Claire N°2.

(2 unidades)

Anchoa OO sobre brioche con mantequilla y mascarpone de pimiento morrón.

Lata de caviar Amur Beluga 10gr, tosta de croissant y mantequilla ahumada.

(1 por cada 4 personas)

Precio por persona: 30 €

CATA DE ESPUMOSOS

Una copa chispeante en la costa

Precio por persona: 60 €

Un viaje por la maestría de la efervescencia peninsular. Esta cata reúne la elegancia del método tradicional a través de largas crianzas en rima, variedades autóctonas y audaces propuestas espumosas del sur. Una selección de burbujas finas, frescas y gastronómicas, perfectas para disfrutar junto al mar.

TOTO BARBADILLO

Uva: Palomino | Chardonnay | IGP Cádiz

JUVE & CAMPS MILLESIMÉ CHARDONNAY GRAN RESERVA BRUT

Uva: Chardonnay | Corpinnat

ALBET I NOYA LES GRANES

Uva: Garnacha | D.O. Penedès

GRAMONA BRUT IMPERIAL

Uva: Xarel·lo | Macabeo | Parellada | Chardonnay | Corpinnat

MARIDAJE DE COMIDA RECOMENDADA

Ostra francesa Fine de Claire N°2.

(2 unidades)

Anchoa OO sobre brioche con mantequilla y mascarpone de pimiento morrón.

Lata de caviar Amur Beluga 10gr, tosta de croissant y mantequilla ahumada.

(1 por cada 4 personas)

Precio por persona: 30 €

CATA DE VINOS TINTOS ANDALUCES

Pasión por el Tinto

Precio por persona: 60 €

Descubra la revolución silenciosa del tinto andaluz. Cultivados en viñedos de alta montaña y laderas con microclimas únicos, estos cuatro vinos de autor demuestran cómo la altitud, el suelo y la maestría enológica dan lugar a tintos frescos, complejos y llenos de carácter, con variedades como la Tintilla de Rota, la Garnacha o la Syrah.

ALARES

Uva: Malbec, Pinot Noir | D.O. Sierras de Málaga

COLONIAS DE GALEÓN CANTUESO

Uva: Syrah, Viognier | D.O. Sierra Norte de Sevilla

INGÉNITO

Uva: Garnacha | D.O. Sierras de Málaga

ARX TESALIA

Uva: Tintilla de Rota, Romé, Syrah, Garnacha | V.T. Cádiz

MARIDAJE DE COMIDA RECOMENDADA

Tabla de Jamón Iberico de Bellota con pan cristal y tomate rallado
(1 cada 2 personas)

Bombón de foie con almendra garapiñada

Queso Payoyo

Precio por persona: 25 €

CATA DE VINOS BLANCOS ANDALUCES

Camino por los pueblos blancos

Precio por persona: 60 €

Recorra la frescura, mineralidad y diversidad de los blancos del sur. Desde las brisas de la Serranía de Ronda hasta los suelos calizos de Montilla, esta sesión pone en valor uvas históricas como la Moscatel de Alejandría, la Doradilla y la Pedro Ximénez en su versión seca, ofreciendo un perfil vibrante, aromático y profundamente gastronómico.

CLOE CHARDONNAY

Uva: Chardonnay | D.O. Sierras de Málaga

LA ENCINA DEL INGLÉS

Uva: Moscatel, Doradilla y PX | D.O. Sierras de Málaga

INJERTOS

Uva: Pedro Ximénez | D.O. Montilla-Moriles

VILLAZO

Uva: Moscatel de Alejandría | D.O. Sierras de Málaga

MARIDAJE DE COMIDA RECOMENDADA

Mini tosta de salmón con queso.

Manzana verde y nueces.

Queso Payoyo.

Precio por persona: 20 €



LA MELONERA





LA ZAMBRA

Reservas: +34 951 311 234 | reservations@lazambrahotel.com | www.lazambrahotel.com

Av. Louison Bobet, 9 · Urbanización Mijas Golf, 29650, Mijas, Costa del Sol, España