

EN EL RING

Carpaccio de Wagyu VS Sashimi de atún rojo

Manzanilla en rama pasada "Pastora", Bodegas Barbadillo

Semi mojama de Wagyu VS Atún mechado

Manzanilla en rama pasada "Pastora", Bodegas Barbadillo

Vaca madurada en Tartar VS Tartar de solomillo de atún

Amontillado "Príncipe" 12 años, Bodegas Barbadillo

Tótem de buey VS Mini hamburguesa de atún

Palo Cortado "Obispo Gascón", 15 años, Bodegas Barbadillo

Orfebrería CaniBal VS Orfebrería Q Hotels

(5 cortes diferentes de chuleta de vaca madurada de 90 días vs.
3 cortes gourmet del atún: solomillo, ventresca y mormo)

Oloroso "Cuco" 12 años, Bodegas Barbadillo

Queso borracho VS Tarta de queso de cabra Payoya

Oloroso dulce "San Rafael", Bodegas Barbadillo

BEBIDAS INCLUIDAS

IN THE BOXING RING

Wagyu Carpaccio *VS* Bluefin tuna sashimi
'Pastora' Aged Manzanilla Sherry, Barbadillo Winery

Semi-dried Wagyu Mojama *VS* Shredded Tuna
'Pastora' Aged Manzanilla Sherry, Barbadillo Winery°

Aged Beef Tartare *VS* Tuna Sirloin Tartare
'Príncipe' 12-year-old Palo Cortado Sherry, Barbadillo Winery

Ox Totem *VS* Mini Tuna Burger
'Obispo Gascón' 15-year-old Palo Cortado Sherry, Barbadillo Winery

Canibal Craftmanship *VS* Q Hotels Craftmanship
(5 different cuts of 90-day aged beef ribeye vs.
3 gourmet cuts of tuna: sirloin, belly and cheek)
'Cuco' 12-year-old Oloroso Sherry, Barbadillo Winery

Drunken cheese *VS* Payoya Goat Cheese Tart
'San Rafael' Sweet Oloroso Sherry, Barbadillo Winery

DRINKS INCLUDED