

M A R C  
**FOSH**

redivins

**CENA MARIDAJE DE SELVA VINS CON CARLOS RODRÍGUEZ FURTHMANN**

**Sábado 22 de febrero**

**20.00h**



**Selva Vins** es el proyecto personal de **Carlos Rodríguez Furthmann**, viticultor de profesión desde hace ya casi 20 años. En 2015 inicia lo que es ya su proyecto personal: **Selva Vins**. Es en esta aventura donde puede elaborar con toda la libertad del mundo y donde expresar sin miedos su propia filosofía, la de intentar manipular lo menos posible los vinos para conseguir expresiones diferentes, vinos más auténticos, diferentes, con otra personalidad y carácter. Esta pequeña bodega ubicada en la sierra norte de Mallorca prioriza en elaboraciones artesanales, mínima intervención y dando prioridad a las variedades autóctonas. Apuesta por las variedades autóctonas, la fermentación espontánea (sin añadir levadura comercial) y el resultado son vinos un poco (o bastante) atrevidos, fuera de, digamos, “lo habitual”, pero de gran calidad.

### **A VERY SPECIAL WINE DINNER FROM SELVA VINS WITH CARLOS RODRÍGUEZ FURTHMANN**

**Selva Vins** is the personal project of **Carlos R. Furthmann**, a wine grower for the last 20 years. In this small winery located in the northern mountains of Mallorca, in the town of Selva, the philosophy is to try to manipulate as little as possible the wines to get different expressions, more authentic, different wines, with another personality and character.

**This is a social, fun, interactive night of wine & good food with people who love wine & good food. To Reserve your space:**

**[info@marcfosh.com](mailto:info@marcfosh.com) or Tel: 971 720 114**

**CENA MARIDAJE DE SELVA VINS CON CARLOS RODRÍGUEZ FURTHMANN**

**Sábado 22 de febrero**

**20.00h**

**Secuencia de tres Snacks**

Tartaleta de guisantes-trufa

Patatas soufflé con polvo de vinagre y Ketchup Mallorquín

Corazones Fosh

**ANCESTRAL 2018**

**Gazpacho de remolacha con raviolis de rábano picante,  
salmón marinado y hinojo salvaje**

Beetroot gazpacho with horseradish raviolis, marinated salmon & wild  
fennel

**CLARETE 2018**

**Terrina de Foie gras y pato con sal de cacao  
y gelatina de hibiscos y col roja**

Terrine of foie gras & duck with chocolate salt & hibiscus-red cabbage jelly

**MALVASIA DULCE NATURAL 2017**

**Merluza en costra de hierbas, parmentier de espárragos blancos,  
caviar y pomelo**

Fillet of hake in a herb crust with white asparagus parmentier, caviar &  
pink grapefruit

**PREMSAL 2018**

**Cochinillo confitado con puré de calabaza y jugo de anís Verde**

Local suckling pig with pumpkin puree & green anise jus

**MANTONEGRO 2017**

**“Chiboust” de chocolate negro**

**con crema de fruta de pasión y sorbete de cerezas**

Chocolate “Chiboust” with passion fruit cream & cherry sorbet

**ROSADO DULCE NATURAL 2016**

**110€ inc IVA**

**Para reservar/To Reserve your space**

**[info@marcfosh.com](mailto:info@marcfosh.com) or Tel: 971 720 114**

**[www.marcfosh.com](http://www.marcfosh.com)**