

TROVA

Beverage Specials

Sangría Especiales

Glass | Jug

SANGRÍA CLÁSICA

\$12 | \$38

Vino tinto, brandy, jugo de naranja, manzanas, naranjas, canela, menta y un toque de soda.

Frutal, especiada y robusta.

SANGRÍA BLANCA

\$12 | \$38

Vino blanco, brandy, parcha, uvas verdes y soda de limón.

Ligera, herbal y cítrica.

SANGRÍA ROSADA TROPICAL

\$12 | \$42

Rosé, ron blanco, fresas y un toque de agua de coco.

Exótica, jugosa y caribeña.

SANGRÍA ESPUMOSA DE GUAYABA

\$12 | \$42

Cava, brandy, guayaba, limón y hierbabuena.

Refrescante, dulce-ácida y floral.

Food Pairings

Platillos para Maridar

TABLA DE QUESOS LOCALES & FRUTAS TROPICALES

\$14

Queso del país, queso de cabra, frutas de temporada.

Perfecto con la sangría rosada y la espumosa de guayaba.

ENSALADA DE SANDÍA

\$12

Sandía macerada en sangría blanca, queso de cabra, rúcula, menta fresca, semillas de girasol y vinagreta de jerez con reducción de balsámico.

Fresca, aromática y perfecta con cualquier sangría.

YUQUITAS BRAVAS

\$12

Yuca crujiente con alioli de ajo rostizado, salsa brava y paprika.

Maridan muy bien con la sangría de vino blanco o la rosada.

