



## VINOS

### BLANCOS

Vivanco, Viura/Tempranillo Blanco

Rioja, Spain/Espagne

\$13 (6 oz) / \$18 (9 oz) / \$48 bottle

Bodegas Muga, Blanco,

“Barrel Fermented”,

Rioja, Spain/Espagne

\$15 (6 oz) / \$20 (9 oz) / \$56 bottle

## VINOS

### TINTOS

Vivanco, Tempranillo/Garnacha,

Rioja, Spain/Espagne

\$13 (6 oz) / \$18 (9 oz) / \$48 bottle

Campo Viejo, Tempranillo,

Rioja, Spain/Espagne

\$14 (6 oz) / \$19 (9 oz) / \$50 bottle

Campo Viejo, Reserva,

Rioja, Spain/Espagne

\$15 (6 oz) / \$20 (9 oz) / \$58 bottle





Joignez-vous à nous pour une célébration d'une des meilleures régions viticoles et gastronomiques d'Espagne – le Rioja. Appréciez la saveur et les arômes des vins et des tapas de cette région. Ne manquez pas l'occasion d'explorer la cuisine exotique du Rioja – sans avoir à utiliser votre passeport.

Join us as we celebrate one of Spain's burgeoning culinary and wine regions. Enjoy a taste of the lush flavors of wine, tapas and more from Rioja. Don't miss the chance to explore this region's exotic cuisine – without having to use your passport.



## PINTXOS Y TAPAS

### Almendras Marcona

Amandes rôties au paprika fumé et à la fleur de sel  
Roasted almonds with smoked paprika and salt flower  
\$6

### Chorizo Carbonizado

Sauté de chorizo aux pimento et poivrons rouges  
Sauté of chorizo, pimento and sweet bell peppers  
\$8

### Croquetas Jamón y Manchego

Croquettes de jambon au fromage Manchego,  
sauce Romesco  
Creamy ham and Manchego cheese croquettes,  
Romesco sauce  
\$8

### Albondigas

Boulettes de boeuf au bacon et origan  
Ground beef, bacon and oregano meatballs  
\$8

OMNI  HOTELS  
& RESORTS

  
RIOJA