



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades Sábado 24 de febrero de 2018

Gominola de vermut
Pimientos del Padrón rellenos de brandada
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Sorbete de bloody mary con mejillones en escabeche

Yogurt con salmón fresco y ahumado y vinagreta de eneldo
Crema de lentejas con espuma de foie
Humus de remolacha y queso azul con sardina marinada
Briox de escalibada y panceta
Pierna de cerdo, patata, aceite y pimentón
Queso manchego, olivada y anchoa de la “Escala”
Sopa de Cebolla con idiazabal

Caipiriña de arándanos

Sepia con mejillones a la marinera
Lomo asado con salsa de cítricos y pico de gallo
Fruta osmotizada

Arroz con leche
Pan con chocolate, aceite y sal

Precio 37 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

VINOS RECOMENDADOS

BLANCOS

Castell de Pujades (Xarel·lo Blanco) D.O. Penedes: 20 Euros
Marqués de Cáceres D.O.Q. Rioja: 20 Euros
Manuela de Naveran (Chardonnay) D.O. Penedes: 20 Euros

TINTOS

Clos dels Angels D.O. Penedes: 20 Eu
Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu

Nona D.O.Q. Priorat: 20 Eu
Dominio Fontana D.O. Ucles: 20 Eu

TINTOS VEGA UCERO

Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 18 Euros
Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 20 Euros