



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Celler del Menescal
Sábado 14 de octubre de 2017

Gominola de Vermut Celler del Menescal
Cazón en adobo
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Granizado de naranja, vermut, aceitunas y anchoas

Brandada de bacalao
Ensalada de hongos con Idiazabal
Pincho de anchoas, aceitunas y queso
Carquinyolis con pisto y sardina
Croquetas de puerros y bacalao
Blinis de setas y gambas
Sopa de setas y jamón

Caipiriña de arándanos

Bonito a la plancha con aceite de jamón
Secreto ibérico marinado con compota de manzana

Fruta osmotizada

Crema de limón
Financier de chocolate

Precio 36 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

VINOS RECOMENDADOS

BLANCOS

Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedes: 15 Euros
Cap de Ruc D.O. Terra Alta: 15 Euros

TINTOS

Ederra D.O. Rioja: 15 Eu

Lopez de Haro D.O.Q. Rioja: 15 Eu

TINTOS VEGA UCERO

Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 15 Euros
Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 17 Euros

DISPONEN DE UNA CARTA DE VINOS A 18 EUROS