



La mejor formación  
está en la calidad

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Sumarroca**  
**Sábado 15 de diciembre de 2018**

Mojito molecular  
Torreznos de Soria  
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas  
Sorbete de Gin tonic y aceituna con flor de hibiscus

Blinis de bacalao con salsa tartara  
Pate rústico de pollo con setas  
Vasito de anchoas y bonito del norte  
Carquinyoli con terrina de carne y setas  
Brandada de merluza con helado de coliflor  
Manzana, morcilla y crema de queso  
Sopa de calabaza con jamón de pato

Caipiriña de arándanos

Salteado de calamar y gambas con tinta negra  
Lomos de conejo ibérico con salsa de arbequina

Fruta osmotizada

Bombón de chocolate y frutas rojas  
Blinis con helado de boniato

Precio 37 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

## VINOS RECOMENDADOS

### BLANCOS

**Silga D.O. Rueda: 20 Eu**  
**Valdebonita Vinos de Castilla y León: 18 Eu**  
**Blanc Princeps Muscat D.O. Penedes: 18 Eu**

### TINTOS

**Clos dels Angels D.O. Penedes: 20 Eu**      **Finca Nación D.O. Ribera Duero: 18 Eu**  
**Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu**      **Noir Princeps D.O. Penedes: 18 Eu**

### VEGA UCERO

**Templarum Misterii Rosado D.O. Ribera del Duero: 16 Eu**  
**Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 18 Eu**  
**Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 20 Eu**