



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades
Sábado 26 de mayo de 2018

Mojito Molecular
Merluza a la romana con romeso
Cajita de aperitivos

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

Cebiche de dorada con patacones
Ajomate con brandada de bacalao
Flan de pimientos con anchoas y pipirrana
Pan con tomate, jamón y queso
Crema de alcachofas con chipirones
Huevo “mollet” con espuma de patata y foie
Crema fría de guisantes frescos con panceta marinada

Caipiriña de arándanos

Pescado empanado al curry
Crepes de butifarra, judía blanca y salsa de almendras y ajos tiernos
Fruta osmotizada

Peras agridulces con queso fresco casero
Pastelito de toffe con plátano

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

Equus D.O. Tierra de Extremadura: 18 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