



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades
Sábado 16 de diciembre de 2017

Buñuelos de boniato con mayonesa de albahaca
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Sorbete de granada y vermut

Ensalada de bonito con pimientos salteados
Pate de alubias pintas con chorizo
Coca de escalibada con calamar y panceta marinada
Croquetas de ceps y jamón
Caracoles en salsa
Galets de Nadal con gambas y crema de marisco
Sopa de Bacalao

Mojito de frutas rojas

Tataki de atún con romesco
Carrilleras con salsa de Ratafía
Fideua

Piña osmotizada

Mousse de Queso
Galleta de crema con helado de calabaza

Precio 36 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

VINOS RECOMENDADOS

BLANCOS

Castell de Pujades (Xarel·lo Blanco) D.O. Penedes: 16 Euros
Marqués de Cáceres D.O.Q. Rioja: 17 Euros
Manuela de Naveran (Chardonnay) D.O. Penedes: 18 Euros

TINTOS

Viña Salceda D.O. C.Rioja: 17 Eu

La Conrreia D.O.Q. Priorat: 17 Eu

TINTOS VEGA UCERO

Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 17 Euros
Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 18 Euros