



La mejor formación  
está en la calidad

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades**  
**Viernes 15 de junio de 2018**

Mojito molecular  
Torrezno de Soria  
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas  
Sorbete de manzana y wasabi con atún marinado

Ensalada de col y sardina marinada  
Carpaccio de pollo con ceps confitados y albahaca  
Panir con tartar de algas  
Berenjena a la miel con rilette de atún  
Raviolis de remolacha y queso fresco con pesto  
Flan de espinacas con gambas al ajillo  
Gazpacho de hierbabuena

Mojito de frutas rojas

Bacalao con emulsión de lentejas y mojo verde  
Panceta de cerdo Teriyaki con setas exóticas

Kalipo de pepino, lima y menta

Panna Cotta de coco con piña  
Helado de trufa y nueces caramelizadas

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**

**Dominio de Fontana D.O. Ucles: 20 Eu**  
**San Millan D.O.C. Rioja: 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**