



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Sumarroca Viernes 14 de diciembre de 2018

Mojito molecular
Crujiente de morcilla y queso azul
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Sorbete mandarina, queso de cabra y cava rosado

Paté de caballa en escabeche
Panna cotta de calabaza, parmesano y pesto
Pisto, butifarra, chorizo y anís
Briox con anchoa de la “Escala”
Sandwich de berenjena y crema de ceps
Chupito de carne estofada con patatas
Escudella de Nadal

Mojito de frutas rojas

Bacalao con salsa Mornay
Solomillo de jabalí con salsa de Pedro Ximenez

Kalipo de pepino, lima y menta

Bayleis con chocolate
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
Far del Sud D.O. Terra Alta: 20 Eu

TINTOS

Gotim Bru D.O. Costers del Segre: 20 Eu **Finca Nación D.O. Ribera Duero: 18 Eu**
Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu **Enate Crianza D.O. Somontano: 20 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