



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Celler del Menescal
Viernes 26 de mayo de 2017

Gominola de Vermut Celler del Menescal
Torreznos de Soria
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Magret de pato con pera asada y patatas fritas
Bocata de pan de Ketchup y albóndigas con tomate
Pate y ensalada de legumbres con salmón
Panna cotta de queso con sorbete de tomate y ajo negro.
Jugo de alubias con pulpo
Croquetas de escalibada
Tartar de calamares con vinagreta de tinta
Sopa pimiento rojo, tomate y jamón

Mojito de frutas rojas

Ventresca de atún con salsa de jengibre y mayonesa de miso.
Hamburguesa de ternera, lentejas y remolacha con raita

Sorbete de pepino, lima y menta

Crema de coco, sorbete y crumble

Precio 36 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

VINOS RECOMENDADOS

Mas Menescal D.O. Terra Alta: 13 Euros

TINTOS DE VEGA UCERO

Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 15 Eu
Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 16 Eu

DISPONEN DE UNA CARTA DE VINOS A 16 EUROS