



La mejor formación  
está en la calidad

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Celler del Menescal  
Viernes 13 de octubre de 2017**

Buñuelos de Guindilla Vasca  
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas  
Granizado de naranja, vermut, aceitunas y anchoas

Dados de atún a la provenzal  
Croquetas de setas  
Ensalada de codorniz en escabeche  
Carquinyolis con panceta y ceps salteados  
Terrina de carne con setas  
Champiñones con sobrasada y Torta de Casar  
Sopa de patatas con bacalao

Mojito de frutas rojas

Dorada con escalibada y vinagreta de tomillo  
Carrilleras con salsa de regaliz

Kalipo de pepino, lima y menta

Yogurt casero con manzana caramelizada  
Quesada pasiega

Precio 36 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

### VINOS RECOMENDADOS

#### BLANCOS

**Sumarroca Blanc de Blancs D.O. Penedes: 15 Euros**

**Cap de Ruc D.O. Terra Alta: 15 Euros**

#### TINTOS

**Ederra D.O. Rioja: 15 Eu**

**Lopez de Haro D.O.Q. Rioja: 15 Eu**

#### TINTOS VEGA UCERO

**Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 15 Euros**

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

**DISPONEN DE UNA CARTA DE VINOS A 18 EUROS**