



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades
Viernes 15 de diciembre de 2017

Gominola de Vermut Celler del Menescal
Buñuelos de boniato con mayonesa de albahaca
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Sorbete de bloody mary con mejillones en escabeche

Rillete de pollo con salsa de alcaparras
Coca de Rucola, manzana y foie
Atún a la Provenzal
Croquetas de puerros y bacalao
Portobello con huevo estrellado
Calabacines al pesto
Escudella i Carn d'Olla

Caipiriña de arándanos

Calamares en su tinta con crema de marisco
Solomillo ibérico marinado con crema de pimientos y chimichurri

Kalipo de pepino, lima y menta

Crema de chocolate blanco y frutas rojas
Bizcocho borracho de ron

Precio 36 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

VINOS RECOMENDADOS

BLANCOS

Castell de Pujades (Xarel·lo Blanco) D.O. Penedes: 17 Euros

Cap de Ruc D.O. Terra Alta: 18 Euros

Castell de Pujades (Xarel·lo Rosado) Ecológico y Biológico D.O. Penedes: 17 Euros

TINTOS

Viña Salceda D.O. C.Rioja: 17 Eu

La Conreria 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