



La mejor formación  
está en la calidad

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades**  
**Viernes 23 febrero de 2018**

Gominola de vermut  
Buñuelos de espárragos con romesco  
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas  
Sorbete de margarita y berberechos con salsa Espinaler

Blinis de berenjena y atún marinado  
Carquinyoli con ciervo y queso azul  
Patatas Cajún  
Alcachofas y espárragos con chantilly de foie  
Cornete de miel y sobrasada  
Tosta de queso de cabra y Pedro Ximenez  
Escudella i “Carn d’Olla”

Mojito de frutas rojas

Crujiente de salmón con crema de calçots y mojo rojo  
Mar y montaña con salsa de ratafia

Kalipo de pepino, lima y menta

Caramelo salado, peras al vino tinto y helado de peras  
Bizcocho de chocolate con regaliz

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**                      **Nona D.O.Q. Priorat: 20 Eu**  
**Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu**                              **San Millan D.O.C. Rioja: 20 Eu**

### TINTOS VEGA UCERO

**Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 17 Euros**  
**Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 20 Euros**