



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Castell de Pujades
Viernes 25 de mayo de 2018

Mojito molecular
Torrezno de Soria
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas
Sorbete de manzana y wasabi con atún marinado

Ensalada de col y sardina marinada
Carpaccio de pollo con ceps confitados y pesto
Tomate Cherry relleno de “garum” y guacamole
Berenjena a la miel con rilette de atún
Mil hojas de codorniz en escabeche
Flan de espinacas con gambas al ajillo
Gazpacho de hierbabuena

Mojito de frutas rojas

Bacalao con emulsión de lentejas y mojo verde
Muslo de pollo “pibil”

Kalipo de pepino, lima y menta

Panna Cotta de coco con piña
Pastel de queso

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
Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu

Dominio de Fontana D.O. Ucles: 20 Eu
San Millan D.O.C. Rioja: 20 Eu

TINTOS VEGA UCERO

Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 18 Euros
Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 20 Euros