



La mejor formación  
está en la calidad

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Sumarroca**  
**Sábado 16 de marzo de 2019**

Mojito molecular  
Morro y oreja fritos  
Cajita de aperitivos

Pan de especias con humus de habitas frescas  
Sorbete de Gin tonic y aceituna con flor de hibiscus

Ensalada de salmón y tomate con mojo de hierbas  
Carquinyoli de Terrina de carne con ceps  
Esmarris de sardina  
Pisto con butifarra, chorizo y setas  
Crujiente de calçots y romesco  
Hamburguesas de vitello tonnato  
Sopa de pescado

Caipiriña de arándanos

“Caldeirada” de merluza  
Secreto ibérico marinado con hinojo

Fruta osmotizada

“Mel i mato”  
Creps de crema de limón

Precio 38 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

## VINOS RECOMENDADOS

### BLANCOS

**Silga D.O. Rueda: 20 Eu**  
**Mireia D.O. Penedes: 20 Eu**  
**Blanc Princeps Muscat D.O. Penedes: 18 Eu**

### TINTOS

**Gottim Bru D.O. Costers del Segre: 20 Eu**      **Dominio de Fontana D.O. Ucles: 18 Eu**  
**Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu**                      **Noir Princeps D.O. Penedes: 18 Eu**

### VEGA UCERO

**Templarum Misterii Rosado D.O. Ribera del Duero: 16 Eu**  
**Templarum Misterii 6 meses D.O. Ribera del Duero: 18 Eu**  
**Templarum Misterii 12 meses D.O. Ribera del Duero: 20 Eu**