



La mejor formación
está en la calidad

MENÚ DEGUSTACIÓN

Salón Gastronómico “Terra” y Bodegas Sumarroca Viernes 15 de marzo de 2019

Mojito molecular
Calçots rebozados con romesco
Cajita de aperitivos
Pan de especias con humus de habitas frescas
Sorbete mandarina, queso de cabra y cava rosado

Carquinyoli con pate de hígado al jerez
Ensalada de boquerón ahumado
Mousse de pollo ahumado casero
Blinis con berenjenas y huevo frito ahumado
Buñuelos de salmón con dukkah y crema agria
Terrina de pescado y cangrejo con mayonesa de remolacha
Sopa de Escudella y “carn d’olla”

Mojito de frutas rojas

Rodaballo en escabeche
Alicas de pollo con dátiles y ciruelas

Kalipo de pepino, lima y menta

“*Mel i mato*”
Crema de chocolate

Precio 38 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

VINOS RECOMENDADOS

BLANCOS

Silga D.O. Rueda: 20 Eu
Valdebonita Vinos de Castilla y León: 18 Eu
Far del Sud D.O. Terra Alta: 20 Eu

TINTOS

Gotim Bru D.O. Costers del Segre: 20 Eu **Dominio Fontada D.O. Ucles: 20 Eu**
Ennak D.O. Terra Alta: 20 Eu **Enate Crianza D.O. Somontano: 20 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