

Cenas Temáticas – Actividades diversas



Cena armonía con el Chef del vino Juan Mari Humada Cata y maridaje

Viernes 20 de octubre de 2023 a las 20:30h

KURSAAL ELKARTEA

M E N U

Copita de foie gras, manzana errezil y gelée de Pedro Ximenez
Cava GRIMAU Rose Trencadis



Crep cremoso de hongos y setas
Blanco Clos Bartolomé del Priorat 2021



Sopa de mejillones y verduritas
Blanco VALTEA Albariño Finca Garabato 2020

Lomo de merluza al horno con crema de calabaza y vegetales fritos
Blanco Viura Belezos 2020. Fermentado en barrica.

Carrilleras de ternera quisadas al vino tinto
Tinto crianza Belezos 2020

Pastel de queso Idiazabal con crema de ciruelas
Cava Grimau Gran Reserva

Precio: **45€** (Actividad subvencionada por el Colegio)