

# *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)