



**EL CLAUSTRO DE
LOS AGUSTINOS**
RESTAURANTE

Cenas Maridaje

El arte de combinar

2019

Viernes, 13 de septiembre - 21:30 h



Menú

Cocktail de bienvenida

Mini cono de foie con membrillo.

Tartaleta rellena de queso del Casar con pimentón de la vera.

Vermut Rojo "Stevia"

Plato de pescado

Suprema de bacalao gratinado con crema de ajo sobre pisto riojano.

Tempranillo Blanco 2018

Plato de carne

Lechecillas de cordero con huevo a baja temperatura acompañado de una fina crema de patatas y puerro y su salsa de vino tinto.

Ventilla 71 Reserva 2015

Postre

Bizcocho de peras de Soto, vainilla y ron con cremoso de chocolate blanco.

Gran Reserva 2006 (mágnium).

Sólo cena: 55,00 €

ALOJAMIENTO, CENA MARIDAJE Y DESAYUNO BUFFET

Todas las cenas se celebrarán a las 21.30h