



**EL CLAUSTRO DE
LOS AGUSTINOS**
RESTAURANTE

Cenas Maridaje

El arte de combinar

2019

Viernes, 8 de noviembre - 21:30 h

Beronia

Menú

Cocktail de bienvenida

Tosta de sardina ahumada y tomate
Langostinos tigres empanados con pankó y mayonesa de rábano picante

Beronia Verdejo

Plato de pescado

Rape asado con salsa de almendras y tiras de calamar

Beronia Edición Limitada

Plato de carne

Lechazo de castilla cocinado a baja temperatura y finalmente asado de forma tradicional con patata panadera

Beronia 198 Barricas

Postre

Torrija de pan de brioche caramelizada con cremoso de cuajada
Fragancia Moscato

Sólo cena: 55,00 €

ALOJAMIENTO, CENA MARIDAJE Y DESAYUNO BUFFET

Todas las cenas se celebrarán a las 21.30h

HOTEL LOS AGUSTINOS - RESTAURANTE EL CLAUSTRO

C/San Agustín 2 26200 Haro (La Rioja)

Tfno. 941 311 308 E-mail: elclaustro@aranzazu-hoteles.com

www.hotellosagustinos.com