



**EL CLAUSTRO DE
LOS AGUSTINOS**
RESTAURANTE

Cenas Maridaje

El arte de combinar

2019

Viernes, 11 de octubre - 21:30 h



La Rioja Alta, S.A.

Menú

Cocktail de bienvenida

Vieira a la plancha con salsa de azafrán
Tosta de salmón ahumado con salsa tártara

Lagar de Cervera

Plato de pescado

Bacalao confitado sobre escalivada de verduras

Viña Arana Reserva

Plato de carne

Carrillera de ternera guisada sobre cremoso de patata trufada
napado con salsa de vino tinto

Viña Ardanza

Postre

Brownie de 72% de chocolate con nueces y su helado

Gran Reserva 904

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