

Cena Maridaje

Sábado 25 de marzo
21:30 horas

Enólogo Iker Martínez Pangua

- ⚡ Ensalada de mejillones, brotes verdes y crema de aguacate
Maridado con Altún Rosé (D.O. Rioja)
- ⚡ Taco de salmón marinado a la albahaca, cebolleta fresca y tosta de pan de aceituna negra
Maridado con Ana de Altún (D.O. Rioja)
- ⚡ Huevo pochado a baja temperatura, setas salteadas y crujiente de patata
Maridado con Albiker de Altún (D.O. Rioja)
- ⚡ Ravioli de pato, crema de col blanca y bechamel de trufa
Maridado con Altún Crianza (D.O. Rioja)
- ⚡ Lagarto Ibérico con piquillos confitados
Maridado con Altún Reserva (D.O. Rioja)
- ⚡ Cremoso de chocolate con crema de naranja, plátano y espuma de frutos rojos
Maridado con Secreto de Altún (D.O. Rioja)
- ⚡ Menú infantil: empanada Malagueña, mini hamburguesas y patatas fritas
Acompañado de agua, refrescos y zumos y natillas para el postre



Precio cena; 28,00€/persona
Precio alojamiento y desayuno; 25,00€/persona
Precio menú infantil; 7,00€/persona

Contacto

www.hotelelcorte.es

+34 952 758 429

