



Menú maridatge EGUREN UGARTE

Dilluns 12 de novembre del 2018

Menú degustació

Aperitiu:

Farcellet de carbassa amb compota de tardor i el seu pesto

Eguren Ugarte, blanc 2017

Entrant:

Canaló de ceps al "gratin" de beixamel perigourdine i encenalls de tòfona

Ugarte cincuenta

Peix:

"Piquillo" de brandada de bacallà ,llit de remenat de botifarra negra de Cal Jordi de Ransòl

Martin Cendoya, blanc 2013

Carn:

Cabirol salvatge a la brasa, suc al romaní, puré de castanyes

Martin Cendoya, negre reserva 2009

Postres:

"Bavaroise" de iogurt de cal Raubert d'Escàs, confitura de tomàquet casolana, fruita de tardor i sota-bosc gormand

Don P.X. Toro Albalà 1988

Preu pax 50 euros