

# *Cenas Temáticas – Actividades diversas*



G I A I

*Cena armonía con el Chef del vino Juan Mari Humada  
Cata y maridaje*

**Viernes 4 de abril de 2025 a las 20:30h**

## **KURSAAL ELKARTEA**

### M E N U

*Mantequilla ahumada*

*Gilda marina*

Txakoli "Pardio"

*Tartar de gamba blanca con crema de almendras y lima*

*Calamar troceado en su tinta con arroz*

Rosado "Voilà"

*Pieza de ternera a baja temperatura terminada en brasa con pimientos*

Tinto finca "Zarzamochuelo"

*Carrillera al vino tinto con parmantier*

Tinto "Maisulan"

*Pastel de queso camambert con membrillo*

Muscat Petit Grain ALIAGA

Precio: **45€** (Actividad subvencionada por la Asociación)