

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)