



CENA INSTITUCIONAL 20 DE ABRIL DE 2018

BODEGA GONZALEZ BYASS, JEREZ

Menú

Aperitivo

Queso Manchego

Piononos de Foie

Caramelos de Morcilla

Bombón de Salmón

Lancitas de Marisco

Brick de Rabo de Toro, Queso y Membrillo

Pizzettas de Butifarra

Croquetitas de Ibérico

A continuación

Tartar de Salmón con Guacamole

Blanco Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay (D.O. Somontano)

Crujiente de Pato, Mermelada de Ciruelas y Salsa de Trufas

Tinto Beronia Crianza (D.O.C. Rioja)

Yema Tostada sobre Mousse de Chocolate

P.X.Néctar (D.O.Jerez-Xérez-Sherry)