



**EL CLAUSTRO DE
LOS AGUSTINOS**
RESTAURANTE

Cenas Maridaje

El arte de combinar

2019

Viernes, 22 de marzo - 21:30 h

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

Menú

Cocktail de bienvenida

Mini cono de queso a las finas hierbas
Tosta de salmón ahumado con salsa tártara
Vino elegido: RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC

Plato de pescado

Suprema de bacalao gratinado con crema de ajo sobre pisto riojano
Vino elegido: RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

Plato de carne

Lomo de ciervo asado con salsa de frutos rojos
Vino elegido: RAMÓN BILBAO MIRTO

Postre

Milhojas de crema y merengue con helado
Bebida elegida: MINI G&T MARTIN MILLER'S

Cena: 55,00 €

Todas las cenas se celebrarán a las 21.30h

(10% IVA incluido)