

Maridaje

CONDUMIO

GASTROBAR - COCKTAIL

CATA

ENRIQUE
MENDOZA

Jueves 2 de Octubre

VITICULTOR



E. MENDOZA CHARDONNAY F.B (blanco)

Coca de hogaza de pan de masa madre, con butifarra del perol, calamares de bahía salteados y salsa romesco con avellanas tostadas.

E. MENDOZA ROSADO

Tiradito de lubina, con naranja, quinoa, rabanitos, dados de boniato y chips de plátano macho.

E. MENDOZA ORAVAL (tinto)

Denton a la brasa, tallarines de calabacín salteados con aceite de carbón, emulsión de mostaza antigua y migas verdes.

E. MENDOZA LADECAN (tinto)

Magret de pato asado con su jugo y frutos rojos, panocha a la brasa, setas de temporada salteadas y crema de boniato rojo y maíz dulce.

E. MENDOZA MOSCATEL LA MARINA

Espuma de arroz con leche y helado de mantecado.



PRECIO POR PERSONA 45€

DIRIGIDA E IMPARTIDA POR
JULIÁN MENDOZA

RESERVAS

Whatsapp 676 55 71 75
www.condumiovillena.com
Plazas limitadas

