



Menú Cena-coloquio

SEMES-Asturias

Las Caldas 24 de enero de 2025. 21.45 h

Aperitivos en mesa

Croquetas cremosas de jamón ibérico.

Tortinos de bocarte marinado con aceituna y gelatina de vermouth.

Bombón de 3 leches de Pría.

Macaron de foie, cacao y mango.

Plato principal

Merluza a baja temperatura, ajoblanco y almendra.

Postre

Coulant de chocolate con sorbete de mandarina.

Bodega Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ca. Rioja

Incluye agua y café.