



Maridaje Cava y Arte

COPA EN MANO

ESPACIO SALA CAPITULAR



La Sala Capitular es una antigua cava subterránea de aspecto rústico y señorial, con un característico mobiliario propio. Se trata de un espacio indoor perfecto para realizar eventos y actividades gastronómicas en un ambiente cálido y acogido.

MENÚ DEGUSTACIÓN



Sugerencia de presentación.

Mini tortilla de patatas con salsa brava
"Espardenya" tostada de escalibada a la brasa
con queso de cabra
Coca de jamón ibérico

Ensalada de esféricos de melón con jamón
a la vinagreta de cava y naranja
Canelones de pescado con salsa de gambas
Arroz de boletus con confit de pato
Chocolate con frambuesas

Surtido de panecillos de alta gastronomía

BODEGA

Bodega Grupo Codorníu Raventós seleccionada
por el sommelier con cava Reina M^a Cristina

Agua mineral, cafés e infusiones

DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD Y MENÚ: 4 H
GRUPOS DE MÁXIMO 40 COMENSALES

Esta actividad incluye una visita exclusiva a las bodegas de Codorníu.

Un especialista de Codorníu explicará los diferentes maridajes
de vinos y cavas a los asistentes.