



Bodega
Regantío

Menú degustación octubre 2011

Montadito de morcilla
de Benaoján
(Rosado Regantío)

Ensalada de frutos secos y queso fresco de la sierra,
con croquetas de Boletus Edulis
(Blanco Regantío)

Sopa de tomate con membrillo
(Tinto Cosecha Regantío)

Sorbete

Venado en salsa al tomillo
sobre lecho de patatas, cebolla y zanahorias
(Tinto Cuveé Regantío)

Pastel de manzana con coulis de frutas
(Blanco dulce Alberite)

PRECIO: 19 EUROS (IVA INCLUIDO)