

CENA MARIDADA • SAN IVO 2018

Borsao Rosado Selección

Bombón de foie con velo de ibérico

Borsao Tinto Selección

Esparrago blanco confitado a baja temperatura con crema de remolacha y carpacho de hongos

Berola Crianza

Rulo de ragout de ciervo con crema de patata y cebolletas caramelizadas al oporto

Tres Picos

Papada confitada y rustida con crema de caparrones y trigo sarraceno

Zarhis

Tarta de queso aireado con aceite de trufa estivium y cacao amargo



ReICAZ
Real e Ilustre Colegio de
Abogados de Zaragoza

Miércoles 23 de mayo, 20.30 horas
La bella LOLA • Plaza de los Sitios, 9

