

# 5<sup>a</sup> Primavera Gastronómica

## Brasería La Bodega

C/ de la Quatremitjana, s/n - 12170 Sant Mateu, Castellón

RESTAURANT BRASERÍA  
LA BODEGA

**Reserva:** 673 216 280. Horario: Viernes, sábados y domingos 14:15h / Martes a Jueves (Mínimo 8 personas)

**IMPORTANTE:** Solo se servirá **BAJO RESERVA**

### MENÚ DEGUSTACIÓN Y MARIDAJE "EXPERIENCIAS & EMOCIONES"

*Aceites Aromatizados (Coupage Exclusivo de la casa)*

#### • Entrantes •

Torradeta de Sant Mateu con pan de cristal caliente, bañado con mermelada y acompañado de anchoas de Vinaròs  
Crujiente con salmón ahumado con cama de mantequilla salada  
Ravioli de Setas con crema de frutos rojos  
Base de parmentier trufada más huevo poché con virutas de jamón

#### • Segundos •

Morcilla de arroz de Sant Mateu y choricito criollo a la brasa de leña con escalivada de pimientos  
Tabla de surtidos de quesos curados del Maestrat y bolitas de foie de pato  
Almendras trufadas del Maestrat sobre una base de mermelada de la bodega

#### • Postre •

Peras al vino tinto Carló

55€

Vino Blanco - Guillem d' Erill  
Vino Rosado - Llansol de Romaní  
Vino Blanco - Gilbert de Montsoriu  
Vino Tinto - 1961  
Vino Tinto - Arnald de Soler  
Vino Tinto - Carló  
Vino Tinto - Sorbo de Baccus  
Vino Dulce - Sant Mateu

Participa y gana  
Un lote de productos  
CRS.

