

Hotel El Cruce

IV Jornadas

Alma del Vino

14, 15, 16 y 17 de Abril de 2016



Tapa de Concurso

Falso soufflé de bacalao sobre crema de pimiento y confitura de calabaza

Maridado con Mente (tempranillo)
Epilogo (tempranillo-merlot)

#2 Chipirón relleno en salsa de almendras con albóndigas de arroz con espinacas
Maridado con Sº de Guadianeja (verdejo)
Epilogo (viognier)



#3 Canelón crujiente relleno de codillo alemán con chucrut de repollo y patata provenzal
Maridado con El Galito (merlot)
Sº de Guadianeja (merlot)



#4 TAPA DE POSTRE
Milhojas de hojaldre rellenas de bavarois de fresas naturales

Maridado con vino dulce

Todas las tapas van maridadas con vinos de Manzanares. Precio 2,50€



Autovía de Andalucía, Km 173 Manzanares 13200 (Ciudad Real)
Reservas: 926.611.900