

# CONTEMPO

RESTAURANT

## MENÚ MARIDAJE

### APERITIVO

*Coca crujiente de pimientos asados y anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen*

*Palo Cortado (D.O. Jerez: Palomino Fino)*

### ENTRANTES

*Terrina tibia de "capipota" con tomatitos secos*

*Viñas del Vero Blanco (D.O. Somontano: Chardonnay y Macabeo)*

### SEGUNDOS

*Medallón de rape con romesco*

*Barbara Forés Blanco (D.O. Terra Alta: Garnatxa Blanca y Viognier)*

*Meloso de ibérico confitado con sus escaluñas*

*Ramón Bilbao (D.O. Rioja: Tempranillo)*

### POSTRES

*Bizcocho almendrado con helado de chocolate y fresas deshidratadas*

*Vins de Taller Lea Dolç (D.O. Empordà: Viognier)*

**35,00€**

*por persona / IVA incluido / Bebida incluida / min 2 pax*