

PETIT COMITÉ

COLICEO 29

Tras la gran acogida de la cena maridaje de enero con el chef sevillano Urbano González, volvemos con una nueva propuesta gastronómica muy cautivadora.

El próximo **jueves 23 de marzo** llegan a Petit Comité **César y Patricia**, dos cocineros que tras haber dado su máximo en diversos restaurantes de renombre, decidieron aventurarse en su propio proyecto: el **Restaurante Coliceo 29** de Calahorra.

Estos *artesanos culinarios* apuestan por ingredientes frescos y de la máxima calidad para la elaboración de recetas únicas y actuales que consiguen **reflejar la esencia de su tierra, La Rioja**, y que llenan de armonía el paladar de sus comensales. Como su lema indica: **lo de siempre, como nunca.**

Para ir abriendo boca, aquí te dejamos un pequeño **adelanto** de los platos que se degustarán con su respectivo maridaje:

Croquetas caseras de boloñesa 'Kimchee' ligeramente picantes

Cocktail Especial Vermouth Mon Dieu! Réserve Blanco (en primicia)

Carpaccio de seta eyngii, vinagreta de cítricos y soja, queso Idiazábal, almendra tostada y Sriracha

Grand C AOC Crémant d'Alsace Blanc Pinot Gris

Tartar de ostras, vieiras, algas y champiñón Portobello

Domaine de Chevalier Rosé de Chevalier

Lomo de atún braseado sobre parmentier de coliflor ahumada y tapenade de tomate seco

Pago de Arínzano Blanco

Brioche de nuestra costilla asada '18 horas' a baja temperatura al estilo del sur de EEUU

La Grâce Fronzade Grand Cru 2016

Nuestra versión de la 'tarta' de queso con frutos rojos

Vega Sicilia Oremus 2013

Los socios de Petit Comité tienen preferencia para reservar su plaza.

¡No dejes escapar esta gran oportunidad!

Recuerda:



Jueves 23 de marzo

20:30h Recepción y 21:00h Inicio cata



Petit Comité

Ctra. Corella km 1,5, 26540 Alfaro



Precio Socios 100€, No Socios 110€

Aforo limitado 20 pax

