



MENÚ

PARA EMPEZAR

Crema de calabaza con mousse de jamón ibérico
con crumble salado de frutos secos

Sommos Colección Gewürztraminer 2024

ENTRANTE

Guiso de robellones y trompetilla con reducción
de Sommos Chardonnay

Sommos Colección Pinot Noir 2024

PRIMER PLATO

Rape en salsa verde con espárragos blancos

Sommos Colección Sauvignon Blanc 2024

SEGUNDO PLATO

Ecos del monte; guiso de jabalí al chocolate
y vino tinto

Sommos Colección Tempranillo 2020

POSTRE

Tarta de manzana casera con crema pastelera
y helado de avellana

Vino sorpresa



Restaurante Bodega Sommos

Viernes 14 de noviembre de 2025