

Sargantana Restaurant os propone varias opciones para realizar catas de vino, catas combinadas de vino y quesos o bien menús degustación maridados con vinos. Todas las **ofertas son modificables**, el mínimo para la contratación de estos servicios es de 10 personas y nuestra capacidad máxima es de 42 comensales. Si no encuentras tu cata, dínoslo y **la haremos a tu medida**.

En todos estos servicios se adjunta un **libro de cata** en formato DIN A5 que se entrega al comensal y es **100% personalizable** con el logo de tu empresa o el evento a realizar. En este librito se describen los productos a catar, así como su elaboración, una breve introducción a cada uno de ellos y una hoja de cata para cada uno.

Las catas se pueden realizar **fuera de nuestras instalaciones**, en cualquier punto de nuestra geografía, con un pequeño suplemento económico y un máximo de 40 catadores.

Disponemos de cualquier **material de apoyo** que puedas necesitar para tu reunión (proyector, ordenadores, karaoke, etc.) así como de **decoración** floral, mantelería de gala o gabinete de decoración.

Estos servicios se realizan cualquier día y hora de la semana previa contratación con una previsión mínima de 48 horas.

Para la confirmación de la reserva es **imprescindible** la entrega en depósito del **45% del total de la factura**.

## Cata Nueva Comunidad Valenciana

Ésta es una cata más completa donde probaremos los vinos de nueva generación de la Comunidad Valenciana, presentando 5 vinos de distintos tipos, tal y como te describo a continuación, la cata dura unos 45-50 minutos y se explica brevemente la zona geográfica, las nuevas tecnologías que se están aplicando, así como las tendencias más actuales en el mundo vinícola. Se dispone en mesa plantilla de cata, cuadernillo de cata con fichas técnicas, agua, grisines, servilletas y las copas pertinentes.

### Vinos

<b>Blanco Crianza</b>	El Angosto <i>Moscatel, Verdejo, Sauvignon blanc y Chardonnay</i> D.O. Valencia
<b>Rosado</b>	<i>Gratias Garnacha</i> D.O. Valencia
<b>Tinto Joven</b>	Terráneo <i>Tempranillo</i> D.O. Utiel Requena
<b>Tinto Crianza</b>	Rafael Cambra Dos <i>Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon</i> D.O. Valencia
<b>Cava</b>	Coto D'Arcis <i>Brut Nature Macabeo, Xarel·lo y Perelada</i> D.O. Cava

**PRECIO POR CATADOR: 35 €**  
IVA INCLUIDO

## Jamón, Quesos y Vinos

En esta cata damos un paseo por los principales productos de nuestra tierra, probaremos **cinco quesos españoles** que maridaremos con **cinco vinos** y **cinco variedades de Jamón**. Es una cata entretenida y desenfadada que se realiza de pie con mesas de apoyo, cuadernillo de cata con fichas técnicas, agua, y distinto tipos de pan.

### Quesos

1. **Patamulo** *Pasta prensada con leche Cruda de Oveja y Cabra de Teruel*
2. **Idiazabal** *Pasta prensada de Leche Cruda de Cabra del País Vasco*
3. **Oveja al Romero** *Pasta blanda con Leche Cruda de Oveja de Teruel*
4. **Queso de ceniza** *Pasta blanda Leche Cruda de cabra alpina de Córdoba*
5. **Cabrales** *Pasta azul de leche Cruda de cabra, vaca y oveja hecho en Asturias*

### Jamones

1. **Serrano** *Cerdo blanco con curación mínima de 9 meses*
2. **D.O. Teruel** *Cerdo blanco con curación mínima de 18 meses en tierras Turolenses*
3. **D.O. Trévez** *Cerdo blanco con curación de 12 a 32 meses en Granada*
4. **Ibérico Recebo** *Cerdo Ibérico con un 30% peso de bellota, crianza de 24 meses*
5. **Ibérico Bellota** *Cerdo Ibérico con un 60% de peso de bellota, crianza de 36 meses*

### Vinos

**Terráneo** *Tempranillo D.O. Utiel Requena*

**Drassanes** *Syrah y Cabernet Sauvignon D.O. Valencia*

**Martínez Bermell** *Merlot. D.O. Utiel Requena*

**El Angosto Crianza** *Tempranillo y otras D.O.Valencia*

**Casa Don Angel** *Malbec D.O. Utiel Requena*

**PRECIO POR COMENSAL: 65 €**  
IVA INCLUIDO

## Cata Quesos y Vinos Dulces

En esta cata damos un paseo por uno de los maridajes más fascinantes que existen, probaremos **cinco quesos españoles** que maridaremos con **cinco vinos dulces españoles**. Es una cata compleja y sorprendente donde descubrimos aquel maravilloso refrán de que "no te las den con queso..." Se dispone en mesa plantilla de cata, cuadernillo de cata con fichas técnicas, agua, grisines, servilletas y las copas pertinentes.

### Quesos

1. **Patamulo** *Pasta prensada con leche Cruda de Oveja y Cabra de Teruel*
2. **Idiazabal** *Pasta prensada de Leche Cruda de Cabra del País Vasco*
3. **Oveja al Romero** *Pasta blanda con Leche Cruda de Oveja de Teruel*
4. **Queso de ceniza** *Pasta blanda Leche Cruda de cabra alpina de Córdoba*
5. **Cabrales** *Pasta azul de leche Cruda de cabra, vaca y oveja hecho en Asturias*

### Vinos

Tintoralba *Garnacja Tintorera D.O. Almansa*

Don PX *Pedro Ximenez D.O. Jerez*

Salvador Poveda *Fondillón D.O. Alicante*

Verdil de Gel *Verdil. D.O. Valencia*

Castá Diva Cosecha Miel *Moscatel D.O. Alicante*

**PRECIO POR CATADOR: 50 €**  
**IVA INCLUIDO**

## Menú Bobal

### *Entradas a compartir*

Ensalada de Crudités y Queso de Cabra Caliente

Terrina de Manitas de Cerdo con Rúcula y Parmesano

Revuelto de Morcilla y Manzana

Wok de Verduras y Maiz al Curry

Atún con Fondée de Provolone

Taco de Buey con Patatas a las Finas Hierbas

Gelatina de Moscatel con Sorbete de Mandarina

## Bodega

**Casta Diva** Cosecha Dorada *Moscatel* D.O. Alicante

**Viña Lidón** *Chardonnay F.B.* D.O. Utiel Requena

**Casa Don Angel** *Bobal* D.O. Utiel Requena

**Vall de Xaló** *Mistela de Moscatel* D.O. Alicante

Cafés, infusiones y aguas

**PRECIO POR COMENSAL: 55€**  
IVA INCLUIDO