

Jornada a 4 manos

Miércoles 27 de noviembre
Restaurante Cilantropo

20:30 a 22:00

"26 lugares" Maridaje a 6 tiempos con 4 pasos de vino y entrada con tequila blanco

1. Pipian de Calabaza con cacao (Lurka) (Tequila blanco)
2. Tamal de mole poblano con pollo (Cilantropo)
3. Tostada de maíz azul con salsa de almendra y chocolate blanco (Cilantropo)
4. Manchamanteles Oaxaqueño con frutas con solomillo de Duroc (Cilantropo)
5. Granizado de mucilago con mezcal (prepostre) (Lurka)
6. Petit fours: mini champurrado + disco + bombón (Lurka)

Precio por persona

65€



LURKA
CHOCOLATE DE ORIGIN

BAR HO
YO 19



ELZU
Industrial, s.a
CASA FUNDADA EN 1988





Jornada à 4 manos

| En la calle Luis Mariano, Irun |

Miércoles 27 de noviembre

18:30 a 19:30

Conferencia "La importancia del chocolate e influencias de la cocina mexicana por el mundo" Pablo Ibarreche (Lurka) y César Sánchez (Cilantropo).

20:30 a 23:00

Cena maridaje a 8 pasos en el restaurante Cilantropo en conjunto con Lurka.

Jueves 28 de noviembre

20:30 a 23:00

Menú de 6 tiempos: Cena en el restaurante Curry en conjunto con el restaurante Cilantropo.

Viernes 29 de noviembre

13:30 a 15:30

Medía día de pintxos en el restaurante Hoyo 19 con la participación de los restaurantes Curry y Cilantropo.

Informes WhatsApp: Tel +34 747 47 63 98

Reservas: Restaurante Curry: +34 943 73 17 83 Restaurante Hoyo 19: +34 943 73 17 83 Restaurante Cilantropo: +34 943 09 02 71



Jornada a 4 manos

Jueves 28 de noviembre

Restaurante Curry

20:30 a 22:00

"40 lugares" Cena a 6 tiempos incluye copa de vino tinto,
copa de vino blanco y agua

Menu

- Somosa de verdura
- Tostadas de maíz azul con ternera al chipotle y toque de crema de rancho
- Pan de queso
- Pollo Tika Biryani con arroz basmati
- Solomillo de cerdo con salsa de cacahuete al chipotle con guarnición de ensalada mexicana
- Tarta de elote (maíz fresco) con salsa de vainilla

Precio por persona

50€



LURKA
CHOCOLATE DE ORIGIN

BAR HO
YO 19



ELZU
Industrial, s.a
CASA FUNDADA EN 1988





Jornada à 4 manos

| En la calle Luis Mariano, Irun |

Miércoles 27 de noviembre

18:30 a 19:30

Conferencia "La importancia del chocolate e influencias de la cocina mexicana por el mundo" Pablo Ibarreche (Lurka) y César Sánchez (Cilantropro).

20:30 a 23:00

Cena maridaje a 8 pasos en el restaurante Cilantropro en conjunto con Lurka.

Jueves 28 de noviembre

20:30 a 23:00

Menú de 6 tiempos: Cena en el restaurante Curry en conjunto con el restaurante Cilantropro.

Viernes 29 de noviembre

13:30 a 15:30

Medía día de pintxos en el restaurante Hoyo 19 con la participación de los restaurantes Curry y Cilantropro.

Informes WhatsApp: Tel +34 747 47 63 98

Reservas: Restaurante Curry: +34 943 73 17 83 Restaurante Hoyo 19: +34 943 73 17 83 Restaurante Cilantropro: +34 943 09 02 71



Jornada a 4 manos

Viernes 29 de noviembre
Restaurante Hoyo 19

13:30 a 16:00

Media tarde de Pintxos con Hoyo 19, Curry y Cilantropo

Menu

- Taquito de bacalao
- Pintxo de carrilleras de ternera en salsa de vino
- Croqueta de jamón
- Somosa de verduras
- Onion Bhagi
- Pollo Tika
- Mini flauta de pollo con queso a la plancha y guacamole
- Tostadas de tinga de ternera al chipotle
- Croqueta de cochinita pibil con alioli de chile habanero

Precio por los 9 Pintxos para compartir

25€



LURKA
CHOCOLATE DE ORIGIN

BAR HOYO 19



ELZU
Industrial, s.a
CASA FUNDADA EN 1988





Jornada à 4 manos

| En la calle Luis Mariano, Irun |

Miércoles 27 de noviembre

18:30 a 19:30

Conferencia "La importancia del chocolate e influencias de la cocina mexicana por el mundo" Pablo Ibarreche (Lurka) y César Sánchez (Cilantropo).

20:30 a 23:00

Cena maridaje a 8 pasos en el restaurante Cilantropo en conjunto con Lurka.

Jueves 28 de noviembre

20:30 a 23:00

Menú de 6 tiempos: Cena en el restaurante Curry en conjunto con el restaurante Cilantropo.

Viernes 29 de noviembre

13:30 a 15:30

Medía día de pintxos en el restaurante Hoyo 19 con la participación de los restaurantes Curry y Cilantropo.

Informes WhatsApp: Tel +34 747 47 63 98

Reservas: Restaurante Curry: +34 943 73 17 83 Restaurante Hoyo 19: +34 943 73 17 83 Restaurante Cilantropo: +34 943 09 02 71

