



La Catedral de Navarra ofrece una cena maridada con Bollinger en el Montal de Zaragoza

Medio centenar de personas disfrutaron de un menú elaborado a base de las verduras de la marca de delicatessen vegetales

Las conservas vegetales de **La Catedral de Navarra** fueron la base del menú ofrecido anoche en el Montal de Zaragoza, dentro del programa de cenas maridadas del restaurante de la capital aragonesa. Los champanes de Bollinger Special Cuvée, blanco y rosado, completaron este dúo gourmet, del que disfrutaron alrededor de medio centenar de personas.

Tras una bienvenida inicial de las marcas, los comensales degustaron espaguetis de espárrago fresco sobre sopa fría de foie, espárragos de Navarra templados con huevo a baja temperatura, chips de alcachofas naturales, tempura de alcachofas de Tudela con jamón, habitas baby a la brasa con papada ibérica, hongos con yema de huevo y tostada de pan, y solomillo vacuno con pimientos del piquillo D.O. Lodosa confitados.

Los participantes pudieron comentar de primera mano con los responsables de cada empresa sus impresiones sobre cada plato, así como resolver dudas sobre los procesos de cultivo y elaboración de cada uno de los productos incluidos por las marcas en el menú.

Para información, imágenes y entrevistas: 637111083 comunicacion@lacatedraldenavarra.com

www.lacatedraldenavarra.com

Más de 70 años de experiencia avalan la calidad de La Catedral de Navarra, una firma que cree en la selección y el rigor, y que innova día a día para convertir los primarios sabores de la huerta navarra en delicatessen que satisfagan los paladares más selectos.