

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE IBÉRICOS DE BELLOTA

IBÉRICOS BLÁZQUEZ GUIJUELO SALAMANCA

MENÚ DE HORARIO DE CENAS.

1.APERITIVO.

Milhoja de berenjena con pluma y pimiento

2.ENSALADA.

Sinfonía de verduras con jamón relleno de feta y sésamo y vinagreta de azafrán

3.ENTRANTE.

De secreto con salsa de ciruelas y tomillo

4.PESCADO.

Rape con crema de ibérico y cilantro

5.CARNE.

Solomillo con boletus, foie y flambeado de P.X.

6.POSTRE.

Panacotta de queso manuri con baileys y delicia de café frappé

PVP 30€ (iva no incluido)