

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DE IBERICOS DE BELLOTA

IBÉRICOS BLÁZQUEZ GUIJUELO SALAMANCA

MENÚ DE HORARIO DE COMIDAS.

1.APERITIVO.

Canutillo de jamón con dátiles y salsa de Cabrales

2.ENSALADA.

De rúcula con lomo, tomate seco y vinagreta de mostaza Dijon

3.ENTRANTE.

De pluma con orégano y salsa de retsina

4.PESCADO.

Rodaballo salvaje con setas shitake y crujiente de jamón

5.CARNE.

Presa a la parrilla con salsa de cítricos y espinacas

6.POSTRE.

Yogur griego kolios con espuma de guayaba

PVP 30€ (iva no incluido).