

JUEVES, 24 DE FEBRERO DE 2011

Menú Degustación

ESCALOPE DE FOIE DE PATO CON CREMA LIGERA DE ALUBIAS ROJAS Y SALTEADO DE BERZA
Restaurante El Chapín de la Reina - Madrid – 1996.

ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS Y CIGALAS
Restaurante Lera - Toro (Zamora) – 2005.

TORTITA DE PATATA Y PULPO CON INFUSION TIBIA DE ALMEJAS
Restaurante Arcadia - Hotel Horus Salamanca – 2001.

PIMENTON DE RAYA Y CASTAÑUELAS EN SU TINTA CON RISOTTO DE GALERAS
Restaurante Arnau - Islantilla (Huelva) – 2003.

CABRITO EN SALSA DE ALMENDRAS
Restaurante Il Cigno - Hoyos (Cáceres) – 1997.

SOPA DE ARROZ AROMATIZADA CON MIEL DE FLORES
Restaurante La Taberna Encantada - Perales del Puerto (Cáceres) – 1998.

CUATRO TEXTURAS PARA LIMON, CAKE, AVELLANA Y CAFE
Restaurante Pazo de Mendoza - Baiona (Pontevedra) – 2000.

Bodega:
Raimat Chardonay (D.O. Raimat)
Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Aguas Minerales
Café e Infusiones

PVP. 36.00€

VIERNES, 25 DE FEBRERO DE 2011

Menú Degustación

PURE DE COLIFLOR CON ROSA DE SALMON A LA SOJA

Restaurante El Casón de los López - Toledo – 2000.

MILHOJAS DE MICUIT DE PATO, QUESO DE CABRA Y MANZANA CAMELIZADA

Restaurante Arcadia - Hotel Horus Salamanca – 2010.

RISOTTO DE PICHON CON BOLETUS EDULIS

Restaurante La Posada del Convento Santa Maria de Mave - (Palencia) – 2007.

MERLUZA CON AJOBLANCO, AJETES Y AJADA

Restaurante Casa Solla - Poio (Pontevedra) – 2005.

CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS AL VINO TINTO DE RIOJA ALAVESA

Escuela Superior de Hostelería Cebanc-Cdea - San Sebastián – 2002.

JUGO DE FRESAS CON ESPUMA DE YOGUR

Restaurante Frontón - Tolosa (Guipúzcoa) – 2000.

SOPA DE MANDARINA CON BIZCOCHO DE LIMON Y HELADO DE TOMILLO

Restaurante Il Cigno Hoyos (Cáceres) – 2005.

Bodega:

Emina Verdejo (D.O. Rueda)

Emina Passion Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Aguas Minerales

Café e Infusiones

PVP. 36.00€

SABADO DIA 26 DE FEBRERO DE 2011

Menú Degustación

CREMA DE ESPARRAGOS BLANCOS NATURALES CON TEMPURA DE CIGALA Y CALABACIN
Restaurante Nicomedes - Madrid – 2003.

ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS CON VINAGRETA DE PIÑONES
Restaurante Palacio Urgoiti - Mungia (Bilbao) – 2006.

MILHOJAS DE MORCILLA Y MANZANA REINETA FRITA
Restaurante Palacio de los Velada - Ávila – 1996.

BACALAO TIBIO AL AJO CONFITADO Y CREMA DE HONGOS
Restaurante Los Guijos - Malpartida de Plasencia (Cáceres) – 1998.

LOMO DE CONEJO ASADO CON ESTOFADO DE TRIPA DE BACALAO Y CARACOLES
Restaurante Esmaris del Hotel Dolce Sitges (Barcelona) – 2009.

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRUTAS DEL BOSQUE Y TEJA DE SESAMO
Restaurante Yayo Daporta - Pontevedra – 2009.

CORTADO DE CHOCOLATES Y FOIE CON PISTACHO Y FRAMBUESAS
Restaurante Arcadia - Hotel Horus Salamanca – 2010.

Bodega:
Colegiata Malvasía (D.O. Toro)
Lágrima de Fariña (D.O. Toro)
Dueva Espumoso (D.O. Toro)
Aguas Minerales
Café e Infusiones

PVP. 36.00€

Jornadas Gastronómicas 2011 – Restaurante Arcadia – Hotel Horus
Del jueves 24 al domingo 27 de febrero

DOMINGO, 27 DE FEBRERO DE 2011

Menú Degustación

VIEIRA A LA PLANCHA CON CONSOME DE JAMON IBERICO, PURE Y CHIPS DE ALCACHOFA

Restaurante Esmaris del Hotel Dolce Sitges (Barcelona) – 2009.

ENSALADA DE FOIE ESCABECHADO EN CRUJIENTE DE PATATA

Restaurante Nicomedes - Madrid – 2003.

MOLLEJAS A LA ZAMORANA

Restaurante La Bóveda (Hotel Meliá Horus Zamora) - Zamora – 2004.

PAELLA DEL SEÑORITO

(MARISCO PELADO, SEPIA Y POLLO DESHUESADO)

Restaurante La Albufera - Madrid – 2005.

LA TIPICA PAELLA VALENCIANA

Restaurante La Albufera - Madrid – 1997.

ARROZ DE 7 VERDURAS CON LOMO IBERICO

Restaurante del Hotel Principal - Gandia (Valencia) – 2009.

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

Restaurante La Vinatería - Alicante – 2010.

COPA DE NARANJA AMARGA CON ESPUMA DE QUESO

Restaurante Palacio Ugoiti - Mungia (Bilbao) – 2006.

LECHE FRITA EN ALMIBAR DE MANDARINA Y ALMENDRA CON HELADO DE TURRON

Restaurante La Vinatería - Alicante – 2010.

Bodega:

Viña Esmeralda (D.O. Rioja)

Bordón Reserva (D.O. Rioja)

Aguas Minerales

Café e Infusiones

PVP. 36.00€

Jornadas Gastronómicas 2011 – Restaurante Arcadia – Hotel Horus
Del jueves 24 al domingo 27 de febrero