



***Jornadas de Gastronomía con Beatriz Chomnalez***  
***11 y 12 de junio de 2009***

**Menú**

*Textures d'une nicoise a la Parisienne*  
*Texturas de una nicoise a la parisina*

*Oeufs cocotte a l'emulsion de feves et champignons*  
*Huevos en cocotte con emulsión de habas y champignones*

*Langoustines pimentees a la nougatine d'ail doux*  
*Langostinos pimentados con nougatine de ajo dulce*

*Risotto noir, calamars farci*  
*Risotto negro, calamares rellenos*

*Petit pot-au-feu de cailles*  
*Pot-au-feu de codornices*

*Finca la Anita Chardonnay*

*Agneau de sept heures*  
*Cordero de siete horas*

*Finca La Anita Línea Tonel 2001*

*Elegance et mousse pasión*  
*Chocolate y mousse de la pasión*

*Café – Petit Fours*