



SABOREA ESPAÑA
4 Y 5 DE NOVIEMBRE

**Chef Invitado: Francis Paniego propietario del Restaurante
Echaurren de La Rioja, España
(una estrella Michelin)**

Menú

Tejas de pipas

*Terrina de queso de cabra con aceite de miel y costra de sésamo
Pimientos asados en casa con anchoas*

Las Croquetas del Echaurren

*Ensaladilla rusa con aires de mahonesa
Patatas bravas*

*Chipiron salteado con coulis de ajo y tocino cocinado a baja temperatura
Piquillos rellenos de rabo*

Tartar de tomate con langostino y ajo blanco

*Alcachofas en salsa con jamón
Láminas de bacalao ligadas con pil pil*

Taco de atún rojo con melón a la parrilla

*Carrilleras al aroma de sarmientos con pequeña ensalada, espárragos verdes y puré de
manzana*

Tosta templada con queso del país, manzana reineta y helado de miel

Nespresso – Petit Fours

NOVIEMBRE DE 2009

