

Jornadas de las Verduras y las Legumbres de Temporada

Del 1 al 8 de Febrero 2012

Seasonal Vegetables & Legumes

From 1st to 8th of February 2012

Verduras y Legumbres
de Temporada

Seasonal
Vegetables & Legumes

Elegir un entrante, un plato principal y un postre

Entrantes

"Altaballacos": Guiso de albóndiga con bacalao con habitas, guisantes y ajos tiernos
Cardos y alcachofas con ostras
Huevo campero a baja temperatura con espuma de patata y habitas con jamón ibérico
Menestra de verduras al vacío con pintura de remolacha, tuétano con aceite de trufa y consomé de jamón ibérico

Plato principal

Fabes con almejas gallegas
Alubia verdina con gambitas y acelgas
Lomo de bacalao con garbanzo Pedrosillano y espinacas a la andaluza (comino y pimentón)
Lenteja pardina con carrillera ibérica y setas

Postre

Cake de zanahoria y naranja con helado de chocolate blanco y crema de lima
Estofado de piña al ron con sticks de crumble y sorbete de coco
Naranja con bizcochito caliente de chocolate

Bebidas

Agua Mineral
Vino blanco Cyatho D.O. Rueda
Vino tinto Traslascuestras Cza. D.O. Ribera del Duero
Vino tinto Fernández de Piérola Cza. D.O.C Rioja
Café e infusiones

Precio por persona: **44 €** IVA incluido

Choose a starter, main course and dessert

Starters

"Altabacallos" (Stew of codfish balls with Spring garlic roots, green beans and sweet green peas)
Thistles and artichoke with oysters
Free range egg boiled at low temperature with green bean and potato foam and Iberic cured ham
Mixed seasonal vegetables painted with beetroot, marrow with truffle oil and Iberic cured ham consomme

Main course

White beans stew with clams
White beans with prawns and Swiss chard
Loin of codfish with chickpeas and spinach
Lentil stew with Iberic pork and wild mushrooms

Dessert

Carrot and orange cake with white chocolate ice cream and lime cream
Pineapple stewed in rum with crumble sticks and coconut sorbet
Orange with a warm chocolate sponge cake

Drinks

Mineral Water
Cyatho White Wine D.O. Rueda
Traslascuestras Cza. Red Wine D.O. Ribera del Duero
Fernández de Piérola Cza. Red Wine D.O.C Rioja
Coffee

Price per person: **44 €** VAT included