

27 de Noviembre de 2016

CENA INAUGURAL

Amaranto by Florencio Ruiz

Tartar de cabeza de jabalí, ajo blanco y remolacha
Crujiente de manitas de cerdo con morrococo y hierbabuena

Mangas verdes by Francisco Cuadros

Ravioli de cordero a las 5 especias con crema de patatas y Castillo de Canena
Vasito de morcilla con espuma de queso de cabra

Mercado Gourmet by Alex Milla

Blody Mary de espárragos blancos, chipotle y alcaparras
Falsa esqueixada de bacalao, aceituna negra y guacamole

Rosaleda Don Pedro by Marcos Castillo

Queso de cabra de la sierra de segura caramelizado a soplete, mermelada de tomate ecológica y pistachos
Minicono de paté de pato azulón con mermelada de aove

Támesis by Gabriela Ocraim

Trucha ahumada, guacamole ligero, aire de pepino, huevas de trucha y tobiko
Canutillos de berenjena, crema de queso fresco de cabra, membrillo y aove Olibaeza

La Capilla by Paco Piedra

Ragout de alcachofas Congana
Chupito y bombón de gamba blanca salvaje

Taberna de Miguel by Jesús Moral

Blini de boquerones en vinagre con mahonesa de aguacate y huevas de arenque
Picadillo de embutido rojo de jabalí con espuma de patata

Zeitúm by Anselmo Juárez

Canelón de perdiz escabechada, crema ligera trufada y reducción ligada de escabeche
Versión tortilla Sacromonte

Centro de Ocio y Turismo Activo by Juan Antonio Bautista

Secreto en escabeche con pesto de tomate semiseco y coulis de mango
Crema de calabaza con crujiente de morcón Segureño, polvo de aceituna y pistacho

Oliva Garden by Juan Aceituno

Royal de habitas, cocido de boletus e hierbas
Croquetas melosas de pisto y bacalao ahumado

Servido por la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo

