

GRAN FESTIVAL DEGUSTACIÓ: EL NOU ESPECTÀCLE DE TABLAO FLAMENCO CORDOBÉS

Et convidem a donar un tomb pels clàssics de la gastronomia més característics de cada regió.

Còctel de Benvinguda

Sangria refrescant de cítrics, vi del Priorat i escuma de fruits vermells.

Aperitius servits a taula

Assortit d'olives selectes al romaní (Catalunya)

Daus de formatge d'ovella amb dàtils i crocant de maduixes (La Manxa)

Test andalús amb verduretes, terra comestible i flors (Andalusia)

Pernil, tallador i show

Pernil Ibèric tallat per un professional durant el sopar, acompanyat de pa amb tomàquet (Extremadura i Catalunya)

Servit per cambrers

Cucurutxo de caçó adobat al moment amb maionesa de llima
(Cadis i Illes Balears)

Mini fregidora amb croquetes de bolets de temporada (La Rioja)

Paperina de xurros calents amb xocolata casolana (Madrid)

Pintxos

Pintxo de truita casolana, amb pebrots del padró (Euskadi)

Pintxo de formatge blau, pols de festuc, nous i albercoc (Euskadi)

Pintxo de cranc de mar amb gambes, blat de moro i tomàquet (Euskadi)

Pintxo de falafel amb chutney de menta i tomàquets deshidratats (Euskadi)

Amanides o petits entrants

Llauna d'amanida russa amb escarola frisse i caviar d'oli (Madrid)

Llauna de pop "a feira" amb pebre vermell de la Vera (Galícia)

Salpicó de marisc amb maionesa de gambes i ous de salmó (Galícia)

Amanida antiox de baies amb formatge de cabra i llavors (Astúries)

Amanida d'alvocat amb tomàquets acompanyada de crep de blat de moro
(Illes Canàries)

Broquetes

Broqueta de salmó fumat amb fruita de temporada aromatitzada amb llima
(Cantàbria)

Broqueta de verduretes de temporada amb romesco casolà (Catalunya)

Gaspatxo

Gaspatxo amb broqueta de tomàquets cherry i oli d'alfàbrega (Andalusia)

Plats calents presentats en format Bufet-Degustació

Fideuà amb "All i Oli" (Catalunya)

Paella valenciana de marisc (Valencia)

Paella de verduretes al pebre vermell de la Vera i oli d'oliva (Extremadura)

Canelons a la catalana d'espínacs i tomàquets deshidratats al sol (Catalunya)

Carns

Estofat de xai amb patates al safrà de La Manxa (La Manxa)

Rodó de pollastre amb fruits confitats a la canyella i salsa catalana (Catalunya)

Vedella "a la mode" al vi del Priorat (Catalunya)

Peix

Bacallà gratinat a la catalana amb mussolina d'all (Catalunya)

Ratatouille amb salmó fresc i oli d'alfàbrega

Molls Gaudí amb mosaic de verdures (Catalunya)

Guarnicions

Gratinat de patata amb formatge i verduretes (Astúries)

Saltejat de verduretes de temporada, amb herbes i salsa romesco casolana (Catalunya)

Arròs Basmati gessamí, amb cardamom y canyella

Postres

Mousse de mandarina amb confit de Kumquat i Gelee de taronja

Gotet After Eight de menta i xocolata Guanaja

Macarons en miniatura

Mini tatín de poma reineta amb crema anglesa

Mini fondant de xocolata amb cremós de mango

Bunyols de plàtan de canàries amb xocolata (Illes Canàries)

Crema catalana tradicional, cremada al moment amb carquinyolis (Catalunya)

Broquetes de fruita al punt de temporada (Catalunya)

Trufes de xocolata artesanes

Begudes

Vi negre Ermita de Brujes per Tablao Flamenco Cordobés

Vi blanc Ermita de Burgués

Cervesa de barril

Sangria

Refrescs

Aigua

Selecció de cafès

Selecció d'infusions