

## **GRAND FESTIVAL DÉGUSTATION : LE NOUVEAU SPECTACLE DU TABLAO FLAMENCO CORDOBÉS**

Nous vous invitons à visiter les classiques de la gastronomie les plus caractéristiques de chaque région.

### Cocktail de bienvenue

Sangria rafraîchissante à base d'agrumes, de vin du Priorat et de mousse de fruits rouges.

### Amuse-gueules servis à table

Choix d'olives sélect au romarin (Catalogne)

Dés de fromage de brebis aux dattes et croquant aux fraises (La Mancha)

Pot de fleur andalou aux petits légumes, terre comestible et fleurs (Andalousie)

### Jambon, coupeur et show

Jambon ibérique coupé par un professionnel pendant le dîner, accompagné de *pa amb tomàquet* (Estrémadure et Catalogne)

### Servi par des garçons

Cornet de chien de mer en marinade sur le moment à la mayonnaise de citron vert (Cadix et Baléares)

Mini friteuse avec croquettes de champignons de saison (La Rioja)

Enveloppe de churros chauds au chocolat maison (Madrid)

### Amuse-gueules

Amuse-gueule d'omelette maison, aux piments del padrón (Euskadi)

Amuse-gueule de fromage bleu, poudre de pistache, noix et abricot (Euskadi)

Amuse-gueule de crabe aux gambas, maïs et tomate (Euskadi)

Amuse-gueule de fallafel au Chutney de menthe et tomates séchées (Euskadi)

### Salades ou petites entrées

Boîte de salade russe à l'escarole Frisse et caviar d'huile (Madrid)

Boîte de poulpe a Feira au piment doux de la Vera (Galice)

Matelote de fruits de mer à la mayonnaise de gambas et œufs de saumon (Galice)

Salade antiox de baies au fromage de chèvre et graines (Asturies)

Salade d'avocat aux tomates accompagnée de crêpes de maïs (Canaries)

### Brochettes

Brochette de saumon fumé aux fruits de saison aromatisée au citron vert (Cantabria)

Brochette de petits légumes de saison à la sauce romesco maison (Catalogne)

### Gazpacho

Gazpacho avec brochette de tomates Cerise et huile de basilique (Andalousie)

### Plats chauds présentés en format Buffet-Dégustation

Fideuà con all i oli (Catalogne)

Paella valencienne aux fruits de mer (Valencia)

Paella de petits légumes au piment doux de la Vera et à l'huile d'olive (Estrémadure)

Cannelloni "à la catalane" d'épinards et tomates séchées au soleil (Catalogne)

## Viandes

Navarín d'agneau aux pommes de terre au safran de La Mancha (La Mancha)

Rôti de poulet aux fruits confits à la cannelle et sauce catalane (Catalogne)

Veau à la mode au vin du Priorat (Catalunya)

## Poissons

Morue gratinée à la catalane avec mousseline d'aux (Catalogne)

Ratatouille au saumon frais et huile de basilic

Rougets Gaudí avec mosaïque de légumes (Catalogne)

## Garnitures

Gratin de pommes de terre au fromage et petits légumes (Asturies)

Légumes de saison sautés aux herbes et à la sauce romesco maison (Catalogne)

Riz Basmati jasmin à la cardamome et à la cannelle

## Desserts

Mousse de mandarine à la confiture de Kumquat et gelée d'orange

Petit verre After Eight de menthe et chocolat Guanaja

Macarons en miniature

Mini Tatin aux pommes Reinette à la crème anglaise

Mini fondant de chocolat à la crème de mangue

Beignets de bananes des Canaries au chocolat (Canaries)

Crème catalane traditionnelle brûlée sur le moment avec des Carquinyolis (Catalogne)

Brochettes de fruits de saison (Catalogne)

Truffes artisanales au chocolat

### Boissons

Vin rouge Ermita de Brujes pour le Tablao Flamenco El Cordobés

Vin blanc Ermita de Burgués

Bière de fût

Sangria

Boissons fraîches

Eau

Choix de cafés

Choix d'infusions