

IX
Jornadas de la Cocina
de
Caza y Especialidades

3 4 5 6 7 8 9
F E B R E R O 2 0 0 3



Restaurante  **Vera-Hotel**

menú

DIA **3**



R E S T A U R A N T E

Ruta del Veleta granada

TORTILLITAS DE CAMARONES DE SANLÚCAR CRUJIENTES

HOJAS DE GRANÁ CON CEBOLLETA AL AROMA DE ALBAHACA

COPA DE VEGETALES SEMIFRÍA AL AROMA DE ACEITE DE ACELGAS

MOSAICO DE PULPO ASADO A LA VINAGRETA DE PIMENTON DULCE

LAMINAS DE PASTA FRESCA RELLENA DE MONTADITO DE MORCILLA

SOBRE MERMELEDA DE TOMATE

LOMOS DE BACALAO ASADOS SOBRE VERDURITAS DE NUESTRA

HUERTA

CENTRO DE VENADO DE CAZA MAYOR CON RATOUILLE DE CREMA

DE LECHE Y CRUJIENTE DE ARROZ

CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO CON EXTRACTO DE TURRON

AL LICOR DE ALMENDRA AMARGAY HELADO DE CHIRIMOYA

menú

4

D I A



ESCUELA DE HOSTELERIA
Almeraya
almería

PAVÍA DE CODORNIZ RELLENA CON FOIE AL MARRÓN GLAÇÉ
NÍSCALOS SALTEADOS CON PANCETA DE JABALÍ
SOPA DE PEPINO CON GELÉE DE MENTA Y JAMÓN DE CIERVO
CONTRASTE DE SABORES SERVIDOS EN CUCHARA
POPIETAS DE LENGUADO Y LANGOSTINOS CONFITADOS A LA ESENCIA
DE NARANJA SANGUINA
MEDALLONES DE MUFLÓN MARINADOS CON FRUTAS DEL BOSQUE,
RAVIOLIS DE ZANAHORIA, GRATÉN DE ROMERO Y ALIOLI DE MANGO
SURTIDO TEMPLADO DE REPOSTERÍA "ALMERAYA"
SURTIDO DE MIÑARDISES
SURTIDO DE PAN: PAN DE SÉMOLA • PAN DE AJO • PAN DE CHAPATA

menú

DIA **5**



RESTAURANTE

Virrey Palafox

burgo de osma

CHORIZO DE SORIA

MORCILLA DE ARROZ

CECINA DE VACUNO

PIMIENTOS ROJOS "BERCIANOS"

POCHAS CON JUGO DE LIEBRE

PERDIZ ROJA A LA FORESTAL

FLAN DE CANÓNICOS

DULCES CASTELLANOS

menú

DIA **6**



RESTAURANTE
Adonias
león

CECINA DE VACA RESERVA MARINADA A LAS FINAS HIERBAS

LENGUA AHUMADA AL LAUREL

MORCILLA LEONESA

GALLETA DE FOIE Y GELATINA TRUFADA

PERDIZ ROJA DE MONTE GUISADA CON CASTAÑAS

PASTEL DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

DULCES LEONESES

menú

DIA

7



ESCUELA DE HOSTELERIA

Hurtado de Mendoza granada

MORCILLA RELLENA DE TUÉTANO AL PEDRO XIMÉNEZ

PINCHO DE CONEJO DE CAMPO AL SALMOREJO

TAQUITO DE ATÚN MARINADO EN MERLOT Y ENSALADA DE
HOJAS

TARTAR DE TOMATE Y AJO BLANCO

LUBINA CON ESCAMAS CRUJIENTES Y VERDURITAS

LOMO DE CORZO ASADO CON SETAS Y MOLLEJAS EMPANADAS

MOUSSE DE CAMELO Y NARANJA CON ESPUMOSO DE QUESO

TARTA OPERA Y PIRULETAS

menú

DIA **8**



RESTAURANTE

Vera Hotel
vera

DELICIAS DE MORCILLA DE JABALÍ

CROQUETAS DE CONEJO DE MONTE

JUDIAS PINTAS CON PERDIZ ROJA

FILETES DE SALMONETES SALSA DE AJO CON CRUJIENTE DE BONIATO

Y RISOTTO CON SETAS

LOMO DE LIEBRE EN SALSA DE MORAS SOBRE CREMA DE BELLOTAS

CON FRUTAS FLAMBEADAS

CILINDRO DE CHOCOLATE CON CREMA DE LIMÓN, HELADO DE

SABAYÓN Y TEJA DE CARAMELO

ALFAJORES ARGENTINOS Y PAN DE HIGO

menú

DIA

9



RESTAURANTE

Vera Hotel
vera

ENSALADA DEL CAZADOR

PICHÓN DE BRES CON GURULLOS ARTESANOS Y HUEVO DE

CODORNIZ

CANELONES DE GAMO AL PARMESANO

LOMO DE CIERVO A LA BRIOCHE CON MILHOJAS, PATATAS,

CALABACÍN, BERENJENA, TOMATE Y CRUJIENTE DE CASTAÑAS

ABANICO DE CRÊPES CON DULCE DE LECHE Y MANZANA GLASEADA

ALFAJORES ARGENTINO Y PAN DE HIGO