

Gastro Música

Villafranca de los Barros
2 de septiembre 2011



Fiestas de la Vendimia
y Tradicional Velá de la Virgen Coronada
(de Interés Turística Regional)

ORGANIZAN Y PATROCINAN



Gastro Música

Villafranca de los Barros
2 de septiembre 2011

MENÚS

ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE CORTADORES DE JAMÓN.

Jamón D.O.P. "Dehesa de Extremadura".

Restaurante APICIUS, Mérida.

Gazpacho frutal.

Timbal de vegetales "Apicius".

Copa tres leches.

Catering COME Y CALLA, Badajoz.

Tataki de atún con gelatina de lima y vinagreta de soja con sésamo.

Milhojas de solomillo ibérico y setas, con espuma de

Queso D.O.P. "Torta de La Serena".

Semifrío de mango y láminas de chocolate.

Restaurante EUSTAQUIO BLANCO, Cáceres.

Pastel de boletus edulis y tricoloma con muselina de mostaza

y vinagreta de frutos secos.

Timbal de manitas glaseadas "Eustaquio Blanco", con patatas revolconas.

Semifrío de queso con geleé de mango y coulis de frutos rojos.

Hospedería DOÑA MARIANA, Llerena.

Pastel de verduras de la huerta con toques de ibéricos.

Solomillo de cerdo con frutos rojos y guisantes.

Milhojas con pasas, ron caribeño y salsa de chocolate.

Restaurante MAXI, Villafranca de los Barros.

Volcán de bacalao con ali-oli y vinagreta de frambuesa

guarnecido con juliana de pimientos rojos.

*Trébol de solomillo ibérico con crema de avellanas, y
guarnición de calabacín con queso y crujiente de bacon.*

Semifrío de naranja.

