

JUEVES, 14 DE MARZO DE 2013

Menú Degustación

Restaurante Arcadia, Hotel Horus Salamanca

MILHOJAS DE FOIE Y RABO DE TORO CAMELIZADA

RISOTTO DE VERDURAS Y SEPIA A LOS DOS CALDOS

**PULPO Y PAPADA DE IBÉRICO CONFITADA
SOBRE PURÉ DE CALABAZA Y SOJA**

**LOMO DE LUBINA SALVAJE
SOBRE PISTO DE CHIPIRÓN Y SALSA DE BOLETUS**

CARRILLERA DE BUEY Y SETAS AL CURRY

CREMA DE PISTACHO, MENTA Y CHOCOLATE

TRUFA BLANCA CRUJIENTE CON CREMA DE CACAO

Bodega:

Prado Rey Verdejo (D.O. Rueda)
Prado Rey Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Aguas Minerales
Café e Infusiones

PVP: 40.00€ IVA INCLUIDO

VIERNES, 15 DE MARZO DE 2013

Menú Degustación Bacalao
Príncipe da Beira, Fundao (Portugal)

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO, VERDURAS Y VINAGRETA DE HINOJO

SOPA DE BACALAO

BACALAO, GARBANZOS Y CEREZA

LOMO DE CORDERO, PURÉ DE CALABAZA Y HORTALIZAS PEQUEÑAS

PASTEL DE CHOCOLATE SOBRE CARPACCIO DE FRUTAS

REQUESÓN CON MERMELADA DE CALABAZA

Bodega:
Viña Soledad Blanco (D.O. Rioja)
Bordón Crianza (D.O. Rioja)
Aguas Minerales
Café e Infusiones

PVP: 40.00€ IVA INCLUIDO

SABADO, DIA 16 DE MARZO DE 2013

Menú Degustación Cantabria Selecta

Las Carolinas Hotel Escuela, Santander

Aperitivos

QUESUCO DE LIÉBANA
RABAS
BORONO CON TOMATE DE CANTABRIA

Principales

PIMIENTOS DE ISLA, ANCHOAS DE SANTOÑA, BOCARTES EN VINAGRE Y BONITO

COCIDO MONTAÑÉS

BACALAO A LA CÁNTABRA

ZANCARRÓN DE TERNERA

TORRIJA DE SOBAO PASIEGO CON SU HELADO

Dulces:

QUESADA PASIEGA CON CHOCOLATE
HOJALDRE DE TORRELAVEGA
HELADO DE QUESO DE TRESVISO

Bodega:

Viña Soledad Blanco (D.O. Rioja)

Bordón Crianza (D.O. Rioja)

Aguas Minerales

Café e Infusiones

PVP: 40.00€ IVA INCLUIDO

Jornadas Gastronómicas 2013 – Restaurante Arcadia – Hotel Horus
Del jueves 14 al domingo 17 de marzo

DOMINGO, DIA 17 DE MARZO DE 2013

Menú Degustación Arroces
Restaurante Arcadia, Hotel Horus Salamanca

ESPUMA DE BERROS Y LANGOSTINOS CON CAVIAR DE TRUCHA Y ACEITE DE CEBOLLINO

VIEIRA ASADA CON CREMA DE BOLETUS Y VIRUTAS DE FOIE

CABALLA EN ESCABECHE CON FRITURA DE TOMATE Y MENESTRA DE VERDURAS

ARROCES Y FIDEUA

FIDEUA MARINERA

ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES, GAMBAS Y VERDURAS

PAELLA VALENCIANA

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO, CEREZA Y ESCARCHA DE VINO TINTO

TORRIJA DE BRIOCHE CON CAFÉ Y CARAMELO

Bodega:
Colegiata Malvasía (D.O. Toro)
Gran Colegiata Lágrima (D.O. Toro)
Espumoso Fariñas
Aguas Minerales
Café e Infusiones

PVP: 35.00€ IVA INCLUIDO