



Restaurante “Botero”

Primer Plato

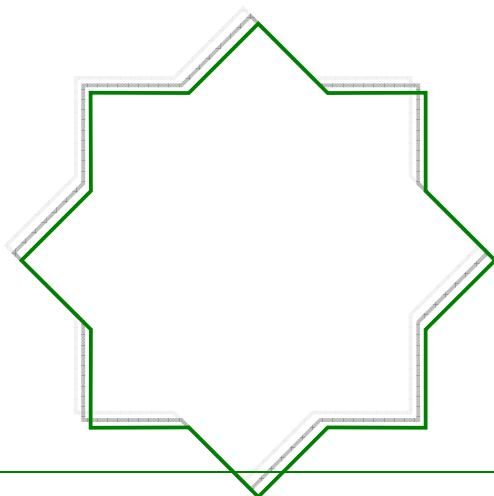
Foie con mermelada compota de melocotón al Beurre de Karité

Segundo Plato

Solomillo de ternera Gallega con espuma de berenjena de Almagro al aceite de Argán y crujiente de parmigiano-reggiano

Postre

***Gratinado de Crottin de Chavignol con Pruneau d’Agen
braseada al Châteauneuf-du-Pape Blanc***





Productos a utilizar para confeccionar nuestra propuesta de Menú OriGIn:

PRODUCTO	PROCEDENCIA
Olio Chianti Classico	Italia
Beurre de karité biologique	Burkina Faso
Aceite de Argan	Marruecos
Ternera Gallega	España
Prosciutto di Parma	Italia
Viande séchée du Valais IGP	Suiza
Melocotón de Calanda D.O	España
Pruneau d' Agen	Francia
Berenjena de Almagro	España
Garbanzo de Fuentesauco	España
Parmigiano-Reggiano	Italia
Crottin de Chavignol	Francia
Montasio	Italia

