



## *Restaurante El Milagro*

### **Primer Plato**

*Capuchino De lentejas de la Armuña al gusto, jamón de Teruel  
y corono de foie gras en barco de patata gallega con velas de  
parmesano*

### **Segundo Plato**

*Cilindro escabechado de Ternera Avileña relleno de níspero de  
Callosa d'en Sarria y Pruneau D'agen salpicado de reducción  
de vino blanco*

### **Postre**

*Helado artesano de aceite de oliva Bajo Aragón con Orejones de  
Melocotón de Calanda, Gelatina de Armagnac y esencia de  
Turrón de Jijona*



## **Productos a utilizar para confeccionar nuestra propuesta de Menú OriGIn:**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDENCIA</b>
Olio Chianti Classico (aceite)	<b>Italia</b>
Aceite del Bajo Aragón D.O	<b>España</b>
DOP Priego de Córdoba ( Aceite)	<b>España</b>
Carne de Ávila	<b>España</b>
Jamon D.O.P de Teruel	<b>España</b>
Viande séchée du Valais IGP (carne seca)	<b>Suiza</b>
Melocotón de Calanda D.O	<b>España</b>
Pruneau d’Agen (ciruelas pasas)	<b>Francia</b>
Níspero de Callosa d’ en Sarria	<b>España</b>
Pataca de Galicia (Patatas)	<b>España</b>
Lenteja de la Armuña	<b>España</b>
Armagnac	<b>Francia</b>
Jijona y Turrón de Alicante	<b>España</b>
Parmigiano-Reggiano (Queso)	<b>Italia</b>
Queixo Tetilla	<b>España</b>