



## ***“Hotel Albaracín”***

### **Primer Plato**

***Ensalada de Judías del Barco de Ávila con Melocotón de Calanda con crema de Queso Beaufort y vinagreta de aceite del Bajo Aragón con Miel de Galicia***

### **Segundo Plato**

***Turnedeau de Solomillo con Foie en salsa de vino tinto***

### **Postre**

***Helado de Turrón de Jijona con crema de Chufas y toque de café de Colombia***

---



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

<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDENCIA</b>
Olio Chianti Classico	<b>Italia</b>
Aceite del Bajo Aragón D.O	<b>España</b>
Tenera Asturiana	<b>España</b>
Prosciutto di Parma	<b>Italia</b>
Slavonski Domaci Kulin	<b>Croatia</b>
Viande séchée du Valais IGP	<b>Suiza</b>
Melocotón de Calanda D.O	<b>España</b>
Pataca de Galicia	<b>España</b>
Chufa de Valencia	<b>España</b>
Judías de El Barco de Ávila	<b>España</b>
Café de Colombia	<b>Colombia</b>
Jijona y Turrón de Alicante	<b>España</b>
Miel de Galicia	<b>España</b>
Queixo Tetilla	<b>España</b>
Vinhos do Vale dos Vinhedos	<b>Brazil</b>