



“Hotel Calpe”

Entrante

Micuit de Hígado de pato al Armagnac, con compota de melocotón de Calanda, Níspero d'en Callosa y Tostada de Pan de Cea

Primer Plato

Quiche de queso Tetilla con berenjena, jamón de Teruel y pruneau d'agen

Segundo Plato

Saquito crujiente de estofad de ternera Gallega con puré de pataca de Galicia

Postre

Croqueta de arroz con miel de Galicia y reducción de Châteauneuf-du-Pape Blanc



Productos a utilizar para confeccionar nuestra propuesta de Menú OriGIn:

PRODUCTO	PROCEDENCIA
Olio Chianti Classico	Italia
Aceite del Bajo Aragón D.O	España
Jamon D.O.P de Teruel	España
Tenera Gallega	España
Slavonski Domaci Kulin	Croatia
Viande séchée du Valais IGP	Suiza
Melocotón de Calanda D.O	España
Pruneau d' Agen	Francia
Berenjena de Almagro	España
Níspero de Callosa d' en Sarria	España
Pataca de Galicia	España
Riso di Baraggia Biellese e Vercellese	Italia
Miel de Galicia	España
Pan de Cea	España
Queso Majorero	España
Queixo Tetilla	España
Châteauneuf-du-Pape blanc	Francia
