



“Hotel Reina Cristina”

Aperitivos

Cecina de León pimentonada con piñones al aceite del Bajo Aragón
Selección de quesos: Idiazabal, Majorero, Nectaire, Beaufort, Montasio.
Delicias de Teruel D.O

Primer Plato

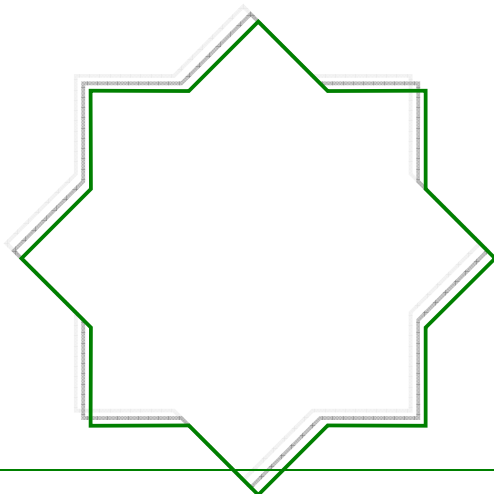
Risotto de Baraggia con queso Parmigiano y crujiente de jamón.

Segundo Plato

Ternera de Extremadura horneada y flambeada al Armagnac, con miel de Galicia y guarnición de Melocotón de Calanda.

Postres

Soufflé con Pan de Cea, helado de vainilla y fresa, turrón de Jijona, nísperos flambeados con floc de Gascogne.





Productos a utilizar para confeccionar nuestra propuesta de Menú OriGIn:

PRODUCTO

Olio Chianti Classico
Aceite del Bajo Aragón D.O
Jamon D.O.P de Teruel
Cecina de Leon
Ternera de Extremadura
Slavonski Domaci Kulin
Viande séchée du Valais IGP
Melocotón de Calanda D.O
Pruneau d' Agen
Berenjena de Almagro
Níspero de Callosa d' en Sarria
Riso di Baraggia Biellese e Vercellese
Armagnac
Floc de Gascogne
Jijona y Turrón de Alicante
Miel de Galicia
Pan de Cea
Queso Majorero
Montasio
Queso Idiazabal
Queixo Tetilla

PROCEDENCIA

Italia
España
España
España
España
Croacia
Suiza
España
Francia
España
España
Italia
Francia
Francia
España
España
España
Italia
España
España

