



Restaurante Torre del Visco

Primer Plato

*Risotto de Verduras con Foie sobre Jugo de Judía en Gelé y
Virutas de Parmesano*

Segundo Plato

*Medallones de Ternera Gallega sobre crema de patata con
ciruelas pasas maceradas al Armagnac y Teja de Jamón de
Teruel*

Postre

*Sopa Cremosa de Chufa con Helado de Nísperos con Cachaça
de Paraty sobre torrija caliente y polvo de Turrón.*



Productos a utilizar para confeccionar nuestra propuesta de Menú OriGIn:

PRODUCTO	PROCEDENCIA
Olio Chianti Classico	Italia
Beurre de karité biologique	Burkina Faso
Aceite del Bajo Aragón D.O	España
Jamon D.O.P de Teruel	España
Ternera Gallega	España
Viande séchée du Valais IGP	Suiza
Pruneau d' Agen	Francia
Berenjena de Almagro	España
Níspero de Callosa d' en Sarria	España
Haricot chaud	Burkina Faso
Pataca de Galicia	España
Chufa de Valencia	España
Judías de El Barco de Ávila	España
Arroz do Litoral Norte Gaucho	Brazil
Armagnac	Francia
Cachaça from Paraty	Brazil
Jijona y Turrón de Alicante	España
Pane di Altamura	Italia
Parmigiano-Reggiano	Italia
Châteauneuf-du-Pape blanc	Francia
