



## ***“Eurocatering”***

### **Primer Plato**

***Pataca gallega con pulpo y foie y jamón de Teruel a la vinagreta  
de Lentejas de Armuña***

### **Segundo Plato**

***Lacado de Ternasco de Aragón con reducción de vino y Flor de  
Melocotón de Calanda y Teja Idiazabal***

### **Postre**

***Semifrío de Chufa con Aceite de Oliva Bajo Aragón y Sorbete  
de Armagnac y Cristales 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>
DOP Priego de Córdoba	<b>España</b>
Jamon D.O.P de Teruel	<b>España</b>
Ternasco de Aragón CRDO	<b>España</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>
Lenteja de la Armuña	<b>España</b>
Arroz do Litoral Norte Gaucho	<b>Brazil</b>
Café de Colombia	<b>Colombia</b>
Armagnac	<b>Francia</b>
Tequila	<b>México</b>
Queso Idiazabal	<b>España</b>
Vacherin Fribourgeois	<b>Suiza</b>