

GRAN FESTIVAL DEGUSTACIÓN: EL NUEVO ESPECTÁCULO DE TABLAO FLAMENCO CORDOBÉS

Te invitamos a dar una vuelta por los clásicos de la gastronomía más característicos de cada región.

Cóctel de Bienvenida

Sangría refrescante de cítricos, vino del Priorat y espuma de frutos rojos.

Aperitivos servidos en mesa

Surtido de aceitunas selectas al Romero (Catalunya)

Dados de queso de oveja con dátiles y crocante de fresas (La Mancha)

Maceta andalusí con verduritas, tierra comestible y flores (Andalucía)

Jamón, cortador y show

Jamón Ibérico cortado por un profesional durante la cena, acompañado de “pa amb tomàquet” (Extremadura y Catalunya)

Servido por camareros

Cucurucho de cazón en adobo al momento con mayonesa de lima
(Cádiz e Islas Baleares)

Mini freidora con croquetas de setas de temporada (La Rioja)

Papelina de churros calentitos con chocolate casero (Madrid)

Pintxos

Pintxo de tortilla casera, con pimientos del padrón (Euskadi)

Pintxo de queso azul, polvo de pistacho, nueces y albaricoque (Euskadi)

Pintxo de cangrejo de mar con gambas, maíz y tomate (Euskadi)

Pintxo de falafel con chutney de menta y tomates deshidratados (Euskadi)

Ensaladas o pequeños entrantes

Lata de ensaladilla rusa con escarola frisse y caviar de aceite (Madrid)

Lata de pulpo a feira con pimentón de la Vera (Galicia)

Salpicón de marisco con mayonesa de gambas y huevas de salmón (Galicia)

Ensalada antiox de bayas con queso de cabra y semillas (Asturias)

Ensalada de aguacate con tomates acompañada de tortitas de maíz (Islas Canarias)

Brochetas

Brocheta de salmón ahumado con fruta de temporada aromatizada con lima
(Cantabria)

Brocheta de verduritas de temporada con romesco casero (Catalunya)

Gazpacho

Gazpacho con brocheta de tomates cereza y aceite basílico (Andalucía)

Platos calientes presentados en formato Buffet-Degustación

Fideuà con “All i Oli” (Catalunya)

Paella valenciana de marisco (Valencia)

Paella de verduritas al pimentón de la Vera y aceite de oliva (Extremadura)

Canelones “a la catalana” de espinacas y tomates deshidratados al sol (Catalunya)

Carnes

Navarín de cordero con patatas al azafrán de La Mancha (La Mancha)

Redondito de pollo con frutas confitadas a la canela y salsa catalana (Catalunya)

Ternera a la moda al vino del Priorat (Catalunya)

Pescados

Bacallà gratinado “a la catalana” con muselina de ajos (Catalunya)

Ratatouille con salmón fresco y aceite de albahaca

Salmonetes Gaudí con mosaico de verduras (Catalunya)

Guarniciones

Gratinado de patata con queso y verduritas (Asturias)

Salteado de verduritas de temporada, con hierbas y salsa romesco casera (Catalunya)

Arroz Basmati jazmín, con cardamomo y canela

Postres

Mousse de mandarina con confitura de Kumquat y Gelee de naranja

Vasito After Eight de menta y chocolate Guanaja

Macarons en miniatura

Mini tatín de manzana reineta con crema inglesa

Mini fondant de chocolate con cremoso de mango

Buñuelos de plátano de canarias con chocolate (Islas Canarias)

Crema catalana tradicional, quemada al momento con carquinyolis (Catalunya)

Brochetas de fruta al punto de temporada (Catalunya)

Trufas de chocolate artesanas

Bebidas

Vino tinto Ermita de Brujes para Tablao Flamenco Cordobés

Vino blanco Ermita de Burgués

Cerveza de barril

Sangría

Refrescos

Agua

Selección de cafés

Selección de infusiones