

GRAN FESTIVAL DEGUSTACIÓN: IL NUOVO SPETTACOLO DEL TABLAO FLAMENCO CORDOBÉS

Vi invitiamo a fare un giro tra i classici della gastronomia più caratteristici di ogni regione.

Cocktail di benvenuto

Sangría rinfrescante di agrumi, vino del Priorat e spuma di frutti rossi.

Aperitivi serviti al tavolo

Olive scelte assortite al rosmarino (Catalogna)

Cubetti di formaggio di pecora con datteri e chocante di fragole (La Mancha)

Vasetto andaluso con verdure, terra commestibile e fiori (Andalusia)

Prosciutto, intermezzo e spettacolo

Prosciutto ibérico tagliato da un professionista durante la cena, accompagnato da *pa amb tomàquet* (Estremadura e Catalogna)

Piatti serviti dai camerieri

Cornetto di palombo marinato al momento con maionese di lime (Cadice e Baleari)

Mini frittura con crocchette di funghi di stagione (La Rioja)

Cartoccino di *churros* caldi con cioccolato casereccio (Madrid)

Tartine

Tartina di frittata casalinga con peperoni *del padrón* (Euskadi)

Tartina di formaggio blu con polvere di pistacchio, noci e albicocca (Euskadi)

Tartina di granchio di mare con gamberi, mais e pomodoro (Euskadi)

Tartina di falafel con Chutney di Menta e pomodori secchi (Euskadi)

Insalate e piccoli antipasti

Insalata russa con scarola Frisse e caviale d'olio (Madrid)

Pulpo a feira con paprika a la Vera (Galizia)

Misto mare con maionese di gamberi e uova di salmone (Galizia)

Insalata antiossidante di bacche con formaggio di capra e semini (Asturie)

Insalata di avocado con pomodori accompagnata da tortine di mais (Canarie)

Spiedini

Spiedini di salmone affumicato con frutta di stagione aromatizzata con *lime* (Cantabria)

Spiedino di verdure di stagione con salsa *romesco* casalinga (Catalogna)

Gazpacho

Gazpacho con spiedino di pomodori ciliegia e olio al basilico (Andalusia)

Piatti caldi presentati al Self Service-Degustazione

Fideuà con all i oli (Catalogna)

Paella valenciana di frutti di mare (Valencia)

Paella di verdure con paprika de la Vera e olio d'oliva (Estremadura)

Cannelloni alla catalana di spinaci e pomodori seccati al sole (Catalogna)

Carni

Navarín d'agnello con patate allo zafferano della Mancha (La Mancha)
Medaglione di pollo con frutta candita alla cannella e salsa catalana (Catalogna)

Vitello alla moda al vino del Priorat (Catalogna)

Pesci

Baccalà gratinato alla catalana con salsa *muselina* d'aglio (Catalogna)

Ratatouille con salmone fresco e olio al basilico

Triglie Gaudí con mosaico di verdure (Catalogna)

Contorni

Patate gratinate con formaggio e verdure (Asturie)

Verdure di stagione saltate con erbe e salsa *romesco* casalinga (Catalogna)

Riso Basmati gelsomino con cardamomo e cannella

Dessert

Mousse di mandarino con confettura di Kumquat e gelée d'arancia

Vasetto after eight di menta e cioccolato Guanaja

Macarons in miniatura

Mini tatin di mele renette con crema inglese

Mini fondente di cioccolato con cremoso di mango

Tortelli di banana delle Canarie con cioccolato (Canarie)

Crema catalana tradizionale bruciata al momento con *Carquinyolis* (Catalogna)

Spiedini di frutta di stagione (Catalogna)

Tartufi di cioccolato artigianali

Bevande

Vino rosso Ermita de Brujes para Tablao Flamenco El Cordobés

Vino bianco Ermita de Burgués

Birra di barile

Sangría

Bibite analcoliche

Acqua

Assortimento di caffè

Assortimento di infusioni