

PARMIGIANO-REGGIANO IDIAZABAL

Jueves, 7 Junio de 2007
Restaurante Guggenheim Bilbao

MENU

A modo de aperitivo...

Patata Roseval asada,
empapada en matices de Idiazabal y jugo de vainas.

Infusión de Parmigiano-Reggiano cuajado de forma natural,
con lágrimas de trufa, fideos de pan tostados en mantequilla y hojas de shiso.

Huevo de gallina roto,
con un caldo untuoso de queso Idiazabal y óleo de cebollino

Tako de bacalao asado bajo la llama,
servido con una sopa rústica de pan sopako con matices ácidos y picantes

Espárragos trigueros asados y crudos,
con sopa de Parmigiano Reggiano,
pomelo caramelizado y brotes de anises

Lomo de lubina asado,
acompañado de un puré de tubérculos (yuca, ñame y batata),
ligeramente picante y caldo acidulado de setas

Presa de cerdo ibérico asada,
con resina de maracuyá, jugo de col morada y brotes de nabo
sobre requesón batido con matices de cardamomo verde

Gnoquis de manzana asada, con helado de canela

Crema de calabaza con matices de bergamota,
galleta rota y helado de cerveza tostada

Agua mineral, café y petit fours

Con los vinos...

*Txakoli Aguirrebeko, D. O. Bizkaiko Txakoliña
Dominio de Berzal 2003, D.O. Ca. Rioja*



**PARMIGIANO
REGGIANO**

IDIAZABAL

Precio por persona: 88 €
Para los asistentes a la Jornada: 60 €