

EUSKADIZ

Programa

Miércoles, 24 /04/ 2019

13:30h. Almuerzos "a cuatro manos".

Los chefs Rebeca Barainca y Jorge Asenjo del restaurante Galerna (San Sebastián) y el chef Javier Muñoz del restaurante La Carboná (Jerez de la Frontera), se unen para ofrecer este menú degustación al público en el restaurante La Carboná previa reserva.
+ info: 956 347 475

Menú

Nuestro crujiente de paella (Galerna)
Gazpacho verde, quisquillas y velo de flor (La Carboná)
Erreka (trucha ahumada y escabechada con tosta de plancton de río) (Galerna)
Pavía de ortiguillas, txipiron y tinta de manzanilla (La Carboná)
Huevo ecológico con guisantes lágrima, espárragos y consomé de txipiron (Galerna)
Corvina al sarmiento de viña con callos de bacalao (La Carboná)
Merluza de anzuelo, salicornias salteadas, mirtensia marítima y plancton vasco (Galerna)
Molleja de ternera glaseado de oloroso, setas y apionabo (La Carboná)
Puding de queso marino (Galerna)
Pago de Carrascal (chocolate, aceite y fruta de la pasión) (La Carboná)
Bodega: Vinos de Euskadiz
Precio: 60€



EUSKADIZ

Programa

Jueves, 25 /04/ 2019

LUGAR: Campus de la excelencia profesional de turismo, hostelería e innovación
"el Madrugador" Carretera de El Portal, km. 0,7-El Puerto de Santa María
(Cádiz)

- 10:00h. Presentación del proyecto gastronómico Euskadiz por parte del Patronato de Turismo de Cádiz y del Gobierno Vasco.
- 10:15h. Ponencia "**La evolución tranquila a orillas de la Caleta**" de Mario Jiménez, jefe de cocina, del restaurante El Faro (Cádiz).
- 10:45h. Ponencia "**Vientos del norte y del sur**" de Rebeca Barainca y Jorge Asenjo, jefes de cocina, del restaurante Galerna (San Sebastián).
- 11:15h. Coffee-break
- 11:45h. Ponencia "**Influencias albarizas**" de Javier Muñoz, jefe de cocina, del restaurante La Carboná (Jerez de la Frontera), conocido como "el chef del Sherry".
- 12:15h. Ponencia "**Paisaje Culinario**" de Pablo Vicari, jefe de cocina del restaurante Elkano (Getaria), Carlos Fernández, jefe de cocina, del restaurante Cataria (Chiclana de la Frontera-Novo Sancti Petri) y Xabier Aldalur experto de tierras vascas.
- 13:00h. Ponencia "**Sanlúcar de Barrameda, novia del campo y el mar**" de José Manuel Parejo y David Márquez, jefe de cocina, del restaurante Mirador de Doñana (Sanlúcar de Barrameda).
- 13:30h. Ponencia "**Los vinos de Jerez y la Gastronomía**" a cargo de José Ferrer, embajador para la Gastronomía del Consejo Regulador De La D.O. "Jerez-Xérès-Sherry".
- 14:00h. Aperitivo realizado con la fusión de la gastronomía de Cádiz y el País Vasco elaborada por los jefes de cocina de los restaurantes El Faro (Cádiz), La Carboná (Jerez) y Galerna (San Sebastián).



EUSKADIZ

Programa

Jueves, 25 /04/ 2019

21:30h. **Cenas "a cuatro manos".**

Los jefes de cocina, Pablo Vicari, del restaurante Elkano (Getaria) y Carlos Fernández del restaurante Cataria (Chiclana de la Frontera), se unen para ofrecer este menú degustación al público en el restaurante Cataria (Chiclana de la Frontera-Novo Sancti Petri) previa reserva. + **info:** 664 150 752

Paisaje culinario

Encuentro de las repúblicas marítimas

Verdel ahumado (Elkano)

Ostión de San Fernando con escabeche de amontillado (Cataria)

Kokotxas de merluza a la brasa y al pil pil (Elkano)

Choquitos de Puerto Real (Cataria)

Ortiguilla a la brasa (Cataria)

Marmitako de choco y atún (Cataria)

Rodaballo a la brasa (Elkano)

Morena a la parrilla (Cataria)

Fresitas silvestres marinadas, jugo de albahaca y hierba luisa (Elkano)

Tarta de queso azul de la sierra de Cádiz (Cataria)

Petit Fours

Bodega: Vinos de la D. O. Jerez-Xérèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, ofrecidos por el Consejo Regulador

Precio: 95 euros

