

DÍAS

6-9 DICIEMBRE

APÉRITIVOS

- Degustación de los GRACIÑOS
- ACEITES VIRGEN EXTRA DE SIERRA MÁGICA
- ENSALADA DE CORDONJE EN ESCABECHE
- CARACOLLES EN SALSA CON CHORRILLLOS
- SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS EN SU JUGO

MENÚ

- POTAJE DE CARBANTOS CON BACALAO Y PANECILLOS
- CREMOSO DE BONITO EN ADOBIO CON FONDO DE TOMATE CONFITADO
- JARRITE DE CERDO GLASADO CON CULÍ DE PAENTA Y SALSA ALMENDRAS

POSTRE

- TARTA DE GALLETES CON CHOCOLATE Y NATILLAS
- PREPAREDOS ORIGINARIOS POR "LA TITA PURA"

Casa del Sabor - Camino Salay El Mayo, 12 - 951 267 260 / 951 267 116
Edificio Centro de Convenciones, Parque Provincial de Fiestas y Congresos de Jerez
Prolongación Ctra. de Comares, s/n - 952 263 162 / 952 274 483

VIII

JORNADAS GASTRONÓMICAS

RESTAURANTE CASA HERMINIA
de CABRA DEL SANTO CRISTO



DEL 30 NOVIEMBRE AL 9 DICIEMBRE DE 2007

DÍAS

30 NOVIEMBRE
al 2 DICIEMBRE

DÍAS

3-5 DICIEMBRE

APÉRITIVOS

- Degustación de los diferentes aceites vírgenes extra de Sierra Mágina
- Bocanitas de masa de morcilla de caldera
- Tosta de hogareño con ensalada de pimientos asados con virutas de bacalao salado
- Alcachofas confitadas a baja temperatura con mollejas de cordero

MENÚ

- Hachichuelas con perdiz de campo
- Bacalao macerado sobre ragout de verduras de huerta y un aceite de perejil
- Meliños de babo de toro con entanas confitadas y panceta ibérica

POTRÉ

- Crema casera con avellanas fritas, frutas del bosque y daditos de membrillo

APÉRITIVOS

- Degustación de los diferentes aceites de Sierra Mágina
- Carpaccio de lomo a la pimienta con aceite de cebollino
- Migas del pastor con pajarillos y basanillos
- Espinacas en salsa con salteado con manzana

MENÚ

- Gachas saladas con variedad de verduras de la huerta
- Lasaña de sardinas encorbolladas con cebolla caramelizada
- Lomo de cordero con salsa de frutos rojos y daditos de membrillo

POTRÉ

- Tortitas caramelizadas con crepente de chocolate

COMARCAS DE SIERRA MÁGINA
JORNADAS GASTRONÓMICAS