

Cena/Degustación de Gastronomía Local con Maridaje de Vinos de la Tierra

Menú maridado

Aperitivo

Vino: **blanco espumoso de la comarca de Antequera**

Comida:

- Mollete con tomate y sardina marinada
- Mollete a la catalana con jamón ibérico
- Crema de queso de cabra, aceite de oliva, pasas y reducción de PX
- Mini hamburguesas de pringá con rúcula
- Galleta de tomate confitado y bonito en escabeche de aceitunas hojiblancas

1º plato

Vino: **blanco de la comarca de Antequera**

Comida:

- Ensalada de quinoa, con salsa de yogur
- Pío antequerano con pan de higo
- Porra con quisquilla, jamón ibérico y huevas de trucha

2º plato

Vino: **tinto de la comarca de Antequera**

Comida

- Rabo de toro en pasta brick y alcachofas naturales
- Cabrito al ajo cabañil y puntas de espárragos verdes
- Tournedó de cerdo con setas y batatas asadas

Postres

Vino: **dulce de la comarca de Antequera**

- Frutas del bosque y helado de aceite de oliva
- Crema de bienmesabe con coulis de naranja
- Burbuja de angelorum

comarca
Antequera

Antequera

comarca de Antequera

