



# Recetario

2015

PREMIOS  
**Horeca**

XVI CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA





**LUIS VAQUER**  
*Presidente de la Asociación  
de Empresarios de Restaurantes  
de Zaragoza, HORECA*

**E**n estos tiempos de auge de la gastronomía, conviene recordar que los restaurantes son el marco donde se desarrollan las innovaciones en la cocina, donde se popularizan nuevos productos y cocciones, somos el lugar donde se forja la excelencia gastronómica.

Ya está aquí un año más el **Certamen de Restaurantes-Premios Horeca**. Son 16 ediciones de una cita que se ha consolidado en el calendario gastronómico zaragozano, gozando de un gran prestigio entre los gastrónomos y profesionales del sector y que constituye un evento único a nivel nacional.

Los 42 participantes de esta edición han preparado sus mejores especialidades con los excelentes productos de la despensa aragonesa para participar en este Certamen que premia, no sólo el buen hacer en la cocina, sino también el buen servicio, la presentación, los maridajes, etc., pues un restaurante es un lugar donde vivir buenas experiencias.

El Certamen supone una excelente oportunidad para que los clientes habituales disfruten del esfuerzo creativo de sus cocineros, pero también para que los curiosos salgan a la calle y descubran nuevos restaurantes que seguro les encantarán. El certamen es, una vez más, una manera más de dinamizar el sector y poner a los establecimientos ante la mirada crítica de un jurado que evaluará y disfrutará de los platos, el ambiente, el servicio y la atención profesional, pero también servirá de acicate y estímulo a nuestros equipos para satisfacer tanto al jurado como a los clientes.

En este recetario vemos plasmadas las ideas que nuestros cocineros han tenido para esta edición, con platos tradicionales, elaboraciones vanguardistas, presentaciones espectaculares... Todo un alarde de creatividad hecho con mucho cariño y que ustedes pueden conocer de primera mano gracias a esta publicación.

Esperamos que los menús creados para esta ocasión gusten a los comensales y que la alegría llene nuestros restaurantes. Zaragoza debe seguir contando con eventos como éste que sirven para dinamizar nuestra hostelería y el ocio de la provincia, así como para mejorar la imagen ante los visitantes, pues los turistas, a menudo, recuerdan los destinos en función de cómo comieron en cada lugar. Los restaurantes y cocineros zaragozanos demuestran con la gran participación en todos los eventos de nuestra Asociación que siguen en buena forma y con ganas de mantener el estupendo nivel que ofrecen con gran esfuerzo .

Disfruten del Certamen Gastronómico de Zaragoza-Premios Horeca y de este magnífico recetario. Les invito a que visiten nuestros restaurantes para probar estas recetas y ... ¡a cocinar!

# Restaurants



**ARAGONIA PALAFOX**  
C/Marqués de Casa Jiménez, s/n  
Zaragoza - Tel. 976 79 42 43



**BAOBAB**  
C/Arzobispo Apaolaza, 10  
Zaragoza - Tel. 976 359 011



**BLASÓN DEL TUBO**  
C/Blasón Aragonés, s/n  
Zaragoza - Tel. 976 204 687



**BODEGÓN AZOQUE**  
Calle Casa Jiménez, 6  
Zaragoza - Tel 976 220 320



**CAFÉ DE LA REINA**  
Avda. Alcalde Sáinz de Varanda 2  
Zaragoza - Tel 876 541 157



**CANCOOK**  
C/Juan Moneva, 6  
Zaragoza - Tel. 976 239 516



**CASA LAC**  
C/Mártires, 12  
Zaragoza - Tel. 976 396 196



**CELEBRIS**  
Paseo de los puentes, 2  
50018 Zaragoza - Tel. 876 542 006



**CLUB NÁUTICO**  
Pº Echegaray y Caballero, s/n  
Zaragoza - Tel. 976 396 822



28

**DONDE CAROL**  
C/Fuenclara, 3-5  
Zaragoza - Tel. 976 390 823



30

**EL BANDIDO**  
C/Manuel Lasala, 22  
Zaragoza - Tel. 976 352 825



32

**EL CANDELAS**  
C/Maestro Mingote, 3  
Zaragoza - 976 423 025



34

**EL CHALET**  
C/Santa Teresa de Jesús, 25  
Zaragoza - Tel. 976 569 104



36

**EL FORO**  
C/Eduardo Ibarra, 4  
Zaragoza - Tel. 976 569 611



38

**EL MONASTERIO DE SANTA FE**  
C/Santa Fe, 14  
Cuarte de Huerva - 976 504 489



40

**EL PATIO DE GOYA**  
Avda. Madrid, 6 - La Almunia de Doña Godina  
Tel. 976 601 037



42

**EL REAL**  
C/Alfonso I, 40  
Zaragoza - Tel. 976 298 808



44

**EL SERRABLO**  
C/Manuel Lasala, 44  
Zaragoza - Tel. 976 356 206



46

**FINCA LA DEHESA**  
Ctra. Castellón, Km. 212  
Fuentes de Ebro - Tel. 600 572 290



48

**GAYARRE**  
Ctra Aeropuerto, 370  
Zaragoza - Tel. 976 344 386



50

**GORALAI**  
C/Santa Teresa de Jesús, 26  
Zaragoza - Tel. 976 557 203



52

**HOTEL RESTAURANTE EL PATIO**  
Avda. Madrid 6 - La Almunia de Doña Godina  
Tel. 976 601 037



54

**IDÍLICO RESTAURANTE**  
C/Doctor Cerrada, 12  
Zaragoza - Tel. 976 21 78 41



56

**IL PRINCIPALE**  
C/Verónica, 1  
Zaragoza - Tel. 976 202 056



58

**LA BODEGA DE CHEMA**  
C/Félix Latassa, 34  
Zaragoza - Tel. 976 555 014



60

**LA GRANADA**  
San Ignacio de Loyola, 14  
Zaragoza - Tel. 976 223 903



62

**LA MATILDE**  
C/Predicadores, 7  
Zaragoza - Tel. 976 433 443



64

**LA MIGUERÍA**  
C/Estébanes, 4  
Zaragoza - Tel. 976 200 736



66

**LA NUEVA KARAMBOLA**  
C/Baltasar Gracián, 3  
Zaragoza - Tel. 976 402 132



68

**LA REBOTICA**  
C/San José, 3  
Cariñena - Tel. 976 620 556



70

**LA SCALA**  
C/Felipe Sanclemente, 4  
Zaragoza - Tel. 976 237 880



72

**MARENGO**  
C/Francisco Vitoria, 5 - local  
Zaragoza - 976 220 570



74

**MÁS TORRES**  
C/Francisco Vitoria, 19  
Zaragoza - Tel. 976 228 695



76

**MOLINO DE SAN LÁZARO**  
C/Cecilio Navarro, s/n  
Zaragoza - Tel. 976 394 108



78

**MONTAL**  
C/Torrenueva, 29  
Zaragoza - Tel. 976 298 998



80

**NOVODABO**  
Plaza de Aragón, 12  
Zaragoza - Tel. 976 567 846



82

**PARRILLA ALBARRACÍN**  
Plaza Ntra. Sra. del Carmen 1-2-3  
Zaragoza - Tel. 976 158 100



84

**PERLA NEGRA**  
C/Santa Gema, 33-35 local  
Zaragoza - Tel. 976 099 384



86

**RÍO PIEDRA**  
Ctra. Monasterio de Piedra, 1  
Nuévalos - Tel. 976 849 007



88

**RIVER HALL GASTRO**  
Avda. Ranillas, 7  
Zaragoza - Tel. 976 525 480



90

**UMAI**  
C/Coso, 11  
Zaragoza - Tel. 876 707 274



92

**UROLA**  
C/San Juan de la Cruz, 9  
Zaragoza - Tel. 976 560 221

*Diseño y maquetación:*  
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

*Fotografías:*  
AGENCIA ALMOZARA  
[www.almozara.com](http://www.almozara.com)

*Impresión:*  
TIPOLÍNEA



2015

Recetario

PREMIOS  
**Horeca**  
XVI CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

# ARAGONIA PALAFOX



## **MELOSO DE TRIGO TIERNO Y CONFIT DE PATO, CON CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO, COCO Y GALANGA**

**MUSLO DE CONFIT DE PATO EN CONSERVA:** Quitamos la piel y deshilachamos la carne.

**CREMA DE COCO:** Pelar, lavar y cortar la cebolla de Fuentes en juliana, pocharla en aceite de oliva virgen extra Empeltre, añadir la leche de coco y reducir, poner a punto de sal y pimienta, triturar, tamizar y reservar.

**MELOSO DE TRIGO:** En un sauté poner mantequilla clarificada, añadir el puerro (cortado en brunoise) y rehogar, cuando este cocinado añadir el trigo tierno precocido, añadir poco a poco un caldo hecho de carcasas de pato, verduras y vino blanco Riesling. A los diez minutos de cocción añadir el pato, ir removiendo como en un risotto y añadir la galanga rallada y la crema de coco. Rectificar de sal y pimienta de Jamaica. Reposar 3 minutos.

Disponer en un plato hondo con un aro y decorar con cilantro fresco y cebolla frita.



**RAPE:** hermosear, porcionar en 4 lomos, salpimentar, envasar y cocinar en el Roner a 80°C 10 minutos; abatir. Desenvolver, racionar y marcar a la plancha. Terminar en el horno glaseándolo con una salsa española.

**COUS-COUS:** Lavar y dejar en ramilletes el brócoli, cortar desgranando, dejando aspecto de cous-cous. El ajo tierno, limpiarlo, cortarlo a rodajas muy finas y rehogarlo con aceite de oliva virgen extra Picual. Al momento de emplatar añadir el brócoli y cocinar a fuego muy vivo dos minutos y añadir al final el torrezno previamente triturado.

Disponer en un plato el cous-cous y el rape colarlo encima y recién vuelto a glasear.

### **RAPE ASADO Y GLASEADO CON COUS-COUS DE BROCOLI, AJO TIERNO Y TORREZNOS**

Elaboramos bizcochos de soletilla tradicionales aromatizados con vainilla y naranja. Mientras se hornean pelamos y quitamos las pepitas de la papaya, las cortamos en mirepoix y las asamos a 140°C 30 minutos con mantequilla; luego trituramos con queso mascarpone hasta que quede una crema densa y untuosa, disponiéndolo en una manga pastelera. Cuadrar los bizcochos ya fríos en rectángulos de 8x3 cm., reservando 3 unidades por ración. Los emborrachamos ligeramente con un almíbar de Alkermes con naranja.

Intercalamos entre los bizcochos la crema como en un milhojas y al lado, sobre un polvo de bizcocho tostado, colocamos una quenelle de sorbete de limón ecológico y apio blanco.

### **BIZCOCHO DE SOLETILLA CON PAPAYA Y SORBETE DE LIMÓN Y APIO**



# BAOBAB



## ENSALADA CÍTRICA

**INGREDIENTES:** 1 naranja de mesa - 1 naranja sanguina - rúcula - 1 puñado de nueces

**HINOJO ENCURTIDO:** 1 bulbo de hinojo - 100 ml. vinagre de arroz - 200 ml. agua - 25 gr. azúcar moreno - 4 gr. regaliz seco - 2 piezas de anís estrellado - 6 gr. sal

Cortamos el bulbo de hinojo muy fino. Llevamos a ebullición el agua, el vinagre y las especias. Le incorporamos el hinojo y enfriamos en nevera.

**CEBOLLA ENCURTIDA:** 2 cebollas rojas - 100 ml. vinagre arroz - 200 ml. agua - 25 gr. azúcar moreno - 1 cayena - 1 diente de ajo fileteado - 5 gr. semillas de comino - 3 gr. orégano - 2 gr. pimienta en grano - 60 ml. zumo de naranja

Escaldamos la cebolla cortada en juliana. A parte hervimos el agua y el vinagre con el comino, la cayena y la pimienta. Añadimos el zumo de naranja y mezclamos con el resto de ingredientes. Enfriamos en nevera

**MEMBRILLO DE MANGO:** 500 gr. mango maduro - 4 gr. agar-agar - 25 gr. azúcar - 10 gr. menta fresca

Mezclamos el azúcar con el agar-agar. Trituramos el mango y le añadimos la mezcla anterior. Llevamos a ebullición y retiramos, añadimos la menta picada y lo pasamos a un molde rectangular y dejamos enfriar.

**ALIÑO DE TAMARINDO:** 5 dátiles deshuesados y en remojo 1 h - 100 ml. zumo de naranja - 100 ml. pasta de tamarindo - 100 ml. aceite de oliva virgen - sal y pimienta

Batimos todos los ingredientes.

Pelamos las naranjas y las cortamos en rodajas. Llevamos la base del plato con ellas. Disponemos el hinojo encurtido y la cebolla roja encima. Un poco de rúcula, nueces y unos taquitos de membrillo de mango. Agregamos un poco de aliño de tamarindo y listo!



## MOUSSAKA VEGETAL

**INGREDIENTES:** 4 ó 5 berenjenas medianas - 3 patatas medianas - 2 tomates maduros

Cortar la berenjena en rodajas, salpimentar, dejar que sude una hora y asar al horno con un chorrito de aceite hasta que estén tiernas. Cortar la patata a rodajas y freír. Cortar el tomate en rodajas finas.

**Relleno:** 1 cebolla - 2 pimiento verde - 2 zanahorias - 250 gr. champiñón - 300 ml salsa tomate - 200 gr. soja texturizada (hervida en 1 l de agua con 100ml de salsa soja y laurel) - Sal, pimienta, comino, canela, tomillo y unas gotas de tabasco.

Picar la cebolla y rehogar. Ir añadiendo el pimiento, la zanahoria y el champiñón paulatinamente y todo bien picado. Añadir la salsa de tomate y la soja texturizada bien escurrida. Dejar reducir e añadir las especias. Reservar.

**Salsa:** 2 huevos - 4 dientes de ajo - sal y pimienta - 750 ml aceite de oliva - 600gr. yogurt natural tipo griego.

Triturar los huevos con los ajos y la sal e ir añadiendo el aceite poco a poco, como para hacer una mahonesa. Añadir el yogurt y mezclar suavemente.

**MONTAJE:** En un aro de cocina iremos disponiendo por este orden:

Una base de patatas fritas. Berenjena asada. Relleno de moussaka. Unas rodajas de tomate natural. Otra capa de berenjena asada. Cubriremos con la salsa de yogurt y un poco de orégano y parmesano en polvo.

Gratinaremos hasta que se dore la superficie.

**INGREDIENTES:** 3 peras - 1 l leche de coco - 300 ml leche de almendras - 1 rama de canela - 5 gr. cardamomo - 2gr. de clavo - Piel de naranja - 250 gr. azúcar moreno - 120 gr. maicena

Llevamos a ebullición la leche de coco con las especias y la naranja. Diluimos la maicena en la leche de almendras. Retiramos las especias y añadimos la maicena.

Dejamos que espese removiendo hasta que adquiera la consistencia de una masa para croquetas. Lo pasamos a un molde y dejamos enfriar

Pelamos las peras y las partimos por la mitad, les quitamos el corazón y las caramelizamos a fuego bajo en una sartén con azúcar moreno, piel de naranja, una rama de canela y un chorro de moscatel. Podemos añadir un poco de agua si fuera necesario. Dejamos cocer hasta que la pera se ablande y adquiera color.

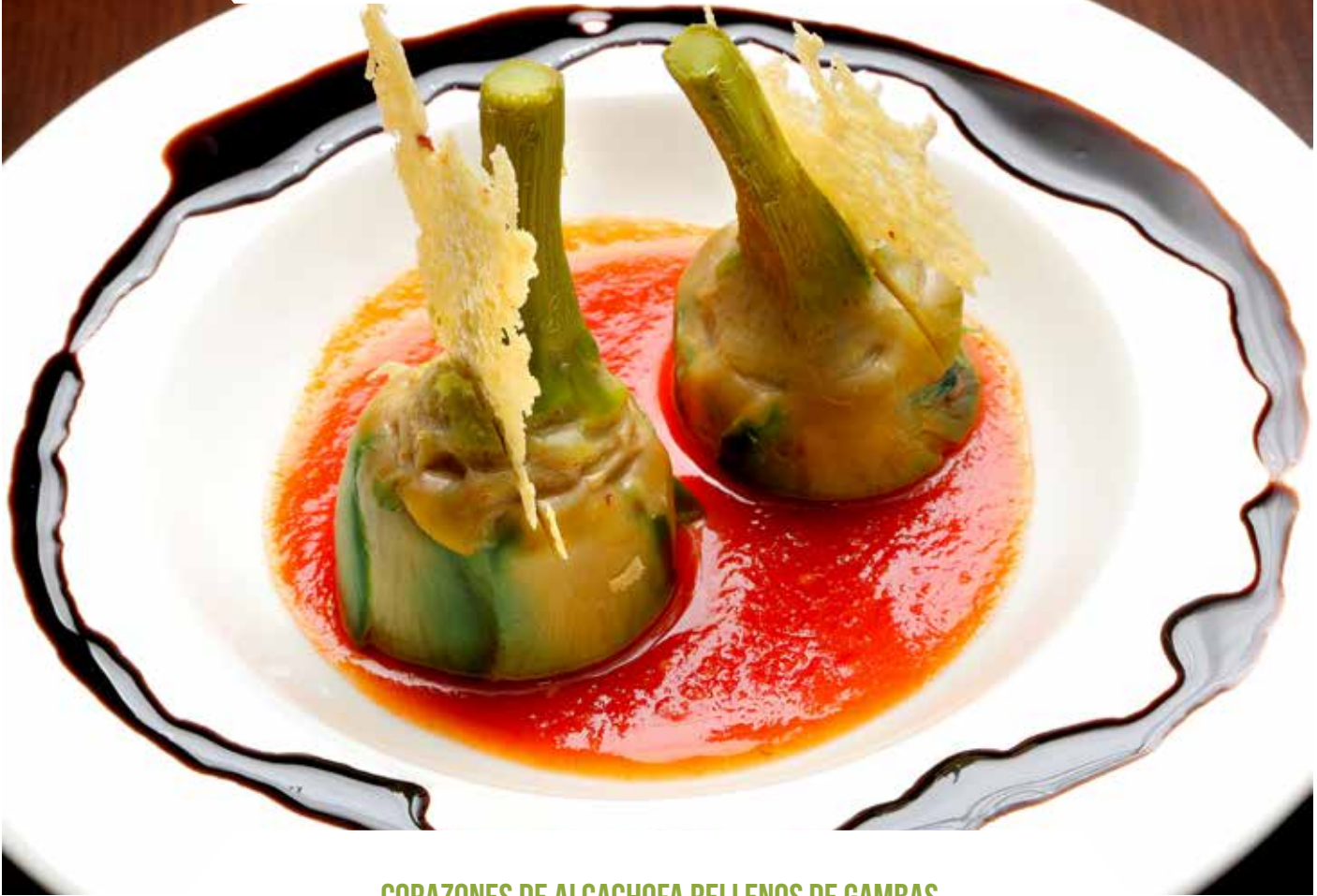
**HELADO DE ARROZ CON LECHE:** Procedemos a hacer un arroz con leche tradicional. Trituraremos 600gr. Le añadimos 300ml de nata y 60gr. de azúcar invertido . Lo pasamos por la sorbetera.

Partimos una porción cuadrada de la masa de leche de coco. Esparcimos azúcar blanco por encima y con el soplete caramelizamos hasta formar una costra dura. Añadimos media pera y una bola de helado de arroz con leche.



## LECHE NO FRITA DE COCO Y ESPECIAS

# BLASÓN DEL TUBO



## CORAZONES DE ALCACHOFA RELLENOS DE GAMBAS

**INGREDIENTES (2 PERSONAS):** 4 alcachofas - 6 gambas - 1 cebolla mediana - medio puerro - 1 zanahoria - 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra.

**ELABORACIÓN:** Se ponen a cocer en una olla las alcachofas.

El tiempo de cocción dependerá de la olla y del gusto de cada uno.

Cuando las alcachofas estén cocidas con un sacabolos se vacían los corazones.

Para el relleno se ponen en una sartén con aceite de oliva virgen extra la cebolla mediana picada, el medio puerro picado y la zanahoria. Cuando las verduras empiezan a pocharse se añaden 4 gambas peladas y cortadas. Se prueba el relleno por si hay que añadir sal. Una vez que se tiene el relleno preparado con una cucharilla se rellena cuidadosamente la alcachofa de la mezcla de gambas y verduras.

**PRESENTACIÓN:** Se ponen en un plato las dos alcachofas con el tallo hacia arriba. Entre las dos alcachofas se coloca una gamba. Acabaremos pintando el plato con cualquier salsa que combine.



## BACALAO CONFITADO SOBRE VERDURITAS Y PATÉ DE OLIVA

**INGREDIENTES (2 PERSONAS):** 2 lomos de bacalao desalado de 180 gr. - 1 pimiento verde - 1 pimiento rojo - 1 puerro - 1 zanahoria - paté de oliva - 1 l. de aceite de oliva virgen extra.

**ELABORACIÓN:** se cortan en juliana los pimientos, la zanahoria y el puerro. En una olla se cuecen las verduras al vapor. Se intentará que las verduras queden crujientes y coloridas. En una cazuela se pone un litro de aceite y se calienta hasta llegar a 70°C. Confitar es cocer a baja temperatura, en este caso, en aceite de oliva. Se introducen las piezas de bacalao con la piel hacia arriba y se confitan durante 10/15 minutos.

**PRESENTACIÓN:** en un plato se ponen las verduritas cocidas haciendo una pequeña cama. Encima de las verduras se pone el lomo de bacalao. Se decora el plato con el paté de oliva.



## MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

### INGREDIENTES:

Cobertura de chocolate blanco - Nata de pastelería para montar - Claras de huevo.

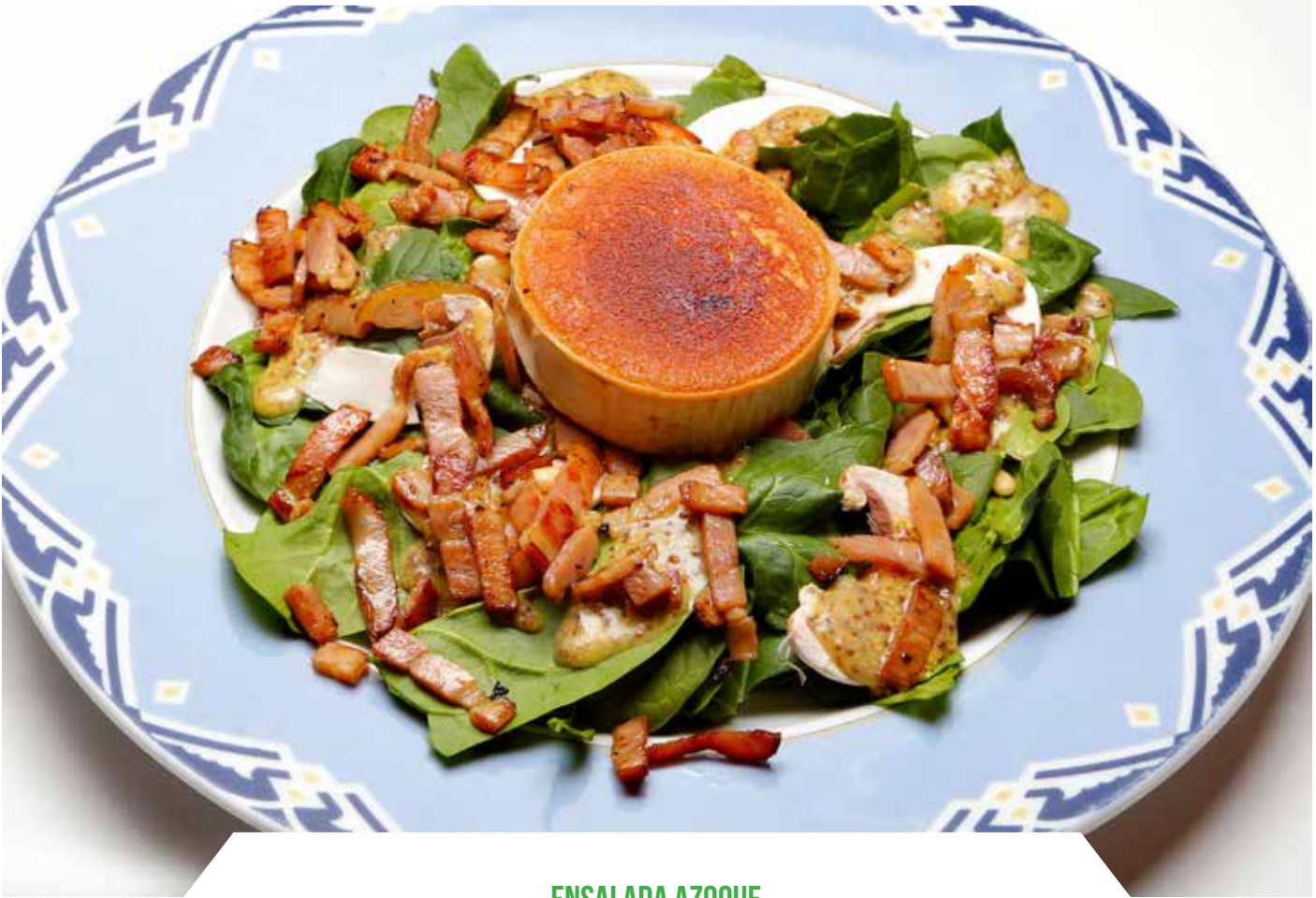
### ELABORACIÓN:

Se monta por separado la nata de pastelería y las claras a punto de nieve.

Fundir el chocolate blanco a baño María o en el microondas e ir agregando la nata previamente montada y luego las claras batidas a punto de nieve para darle esponjosidad.

Se deja enfriar en la nevera hasta el momento de presentar en el plato con sirope o caramelo.

# BODEGÓN AZOQUE



## ENSALADA AZOQUE

Ensalada templada de espinacas tiernas con champiñón laminado crudo. Piñones, Bacon ahumado y frito, rulo de Cabra 100 % a la plancha y salsa de mostaza de la antigua con aceite de oliva.

Aderezada por el personal de sala en el momento de su servicio.





## PALETILLA DE LECHAL

Horneada en su jugo a 180°C durante 40 minutos con un fondo de patatas gajo y chalota.



## PIÑA DEL MONTE

Preparada en dominó con guindas.

# CAFÉ DE LA REINA



## CREPES DE PATO CON ESPUMA CLIENTE DE FOIE GRAS, PERLAS DE BALSÁMICO Y MIX DE TOMATES CHERRY'S

**INGREDIENTES:** 8 crepes - 0,5 kg. confit de pato - 0,15 cebolla seca - 0,075 kg. harina - 0,5 l. leche entera - 0,5 l. caldo de ave - 0,150 kg. terrina de foie gras - 0,080 kg. tomates cherry's colores - 0,06 kg. perlas de balsámico - 0,3 l. aceite de oliva - 2 cargas de sifón - sal y pimienta negra - 0,020 kg. txantana

**RELLENO:** pochara la cebolla y desmenuzar el pato para luego incorporarlo a la cebolla, añadir la harina. Una vez esté tostada la harina incorporar la leche caliente junto con la sal y la pimienta negra. Dejar enfriar un poquito y después rellenar las crepes.

Poner a levantar el caldo de ave, retirar del fuego e incorporar la terrina de foie gras y la txantana, mezclar en la termomix. Levantar de nuevo toda la mezcla, luego se rellena con ella el sifón y se introducen las cargas.

Como opción de montaje, se ponen una crepe apoyada en la otra, de forma que de altura y volumen al plato, la espuma templada de foie gras, se termina con las perlas de balsámico y cebollino picado.

## LOMO DE BACALAO CONFITADO CON CÍTRICOS, CHIPIRÓN CON SU CONSOMÉ Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS



INGREDIENTES: 1,2 kg. lomo de bacalao - 0,080 kg. lima - 0,080 kg. limón - 0,200 kg. naranja - 1 kg. rejol - 0,700 kg. cebolla seca -

laurel - 0,3 l. vino blanco - 0,200 l. clara de huevo - 0,200 kg. chipirón limpio - 0,200 kg. espárragos trigueros - 0,040 kg. gelatina - 0,5 l. aceite de oliva - Sal y pimienta negra - Sal maldón

**CONSOMÉ:** pochar la cebolla, después se añade el rejol, el vino blanco y el laurel. Se deja hervir durante mínimo una hora y se posa por un chino, luego se vuelve a poner a hervir y en ese momento se añaden las claras semi montadas para clarificar el consomé.

Para confitar el bacalao se hace una ralladura con todos los cítricos. La colocamos en un cazo junto a un poco de su zumo y el aceite, dejamos a fuego suave para que tome todos los sabores, después se añade el bacalao y se deja a fuego flojo durante unos 10 minutos.

Para la gelatina de trigueros se blanquean los espárragos, se licuan y se cuelean. Después se mezcla con la gelatina y se pone a enfriar.

Para el montaje se coloca el bacalao en el centro, encima el chipirón hecho a la plancha. Alrededor se colocan unos dados de la gelatina de trigueros y unos puntitos de salsa de tinta. Finalmente se pone el consomé.

INGREDIENTES: 0,150 kg. mascarpone - 0,150 kg. nata líquida - 0,040 kg. azúcar - 0,050 l. leche - 2 yemas de huevo

Poner en un cazo a fuego medio la leche, con el azúcar y las yemas, dejar cocer unos 10 minutos. Retirar del fuego y añadir el queso, mezclar bien hasta que no queden grumos. Una vez que la mezcla este fría añadir la nata semi montada. Dejar enfriar en la nevera por un espacio aproximado de una hora.

**ESPUMA DE CAFÉ:** 0,300 l. nata para montar - 3 cucharadas soperas de café soluble en polvo - 2 cucharadas soperas de azúcar moreno - 1 carga de sifón.

Calentar una parte de la nata hasta templarla, retirar del fuego y añadir el café y el azúcar, remover bien. Cuando este todo disuelto se añade el resto de la nata semi montada. Probar y rectificar si fuera necesario. Poner la mezcla en el sifón, colocar la carga, agitar y mantener en frío.

**GELATINA DE AMARETTO:** 0,050 kg. de agua - 0,050 kg. azúcar - 0,100 l. amaretto - 4 gr. de gelatina en láminas. Se hidrata la gelatina en agua fría. Hervir el agua junto con el azúcar, después añadir la gelatina escurrida y el amaretto. Dejar enfriar en la nevera unas dos horas.

**CRUMBLE DE GALLETAS:** - 0,075 kg. harina - 0,100 kg. mantequilla - 0,100 kg. azúcar moreno - 0,050 kg. almendra molida - 1 cucharadita de canela en polvo.

Mezclar todos los ingredientes e introducir en el horno hasta que lo tengamos tostado. Una vez frío romper la masa con las manos de forma que nos quede un poco tosco.

**MONTAJE:** Colocamos el crumble formando un rectángulo y sobre él formamos un quenelle de la mousse de mascarpone. Seguido ponemos la espuma de café y por último colocamos el helado de chocolate. Decoramos el plato con dados de gelatina de amaretto, brotes tiernos de menta y frambuesa.



TIRAMISÙ CASERO

# CANCOOK



## **BORRAJAS CON PIL-PIL DE AJO TOSTADO Y CIGALA CONFITADA**

Cocer en agua con sal los tallos de borraja previamente pelados.

Confitar 8 dientes de ajo en 200 ml de aceite de oliva y una vez confitados triturar.

Con 400 ml de caldo de verduras y 1,5 g de xantana.

Confitar la cigala al vacío con aceite de oliva a 40°C 15 min.

## **TERNASCO DE ARAGON I.G.P. CON TRUFA DEL MONCAYO Y OREJONES**



Confitar y deshuesar el ternasco, y prensarlo para hacer el pastel. Para el jugo de ternasco tostar los huesos con las verduras, añadir vino tinto y agua y reducir.

Ponemos los orejones a macerar con moscatel de "Anayon" y triturar.

Para la falsa trufa hacemos una mousse de castaña y orejones y la congelamos en forma de trufa y rebozamos en un polvo de hongos y trufa.

## **TOCINILLO DE MARACUYÁ, ESPUMA DE MERENGUE Y SORBETE DE MANZANA GRANNY SMITH**

Hacemos el almíbar de maracuyá, lo llevamos a 115°C y lo vertemos sobre las yemas

Batimos y le incorporamos la nata, lo vertemos sobre el molde en el cual hemos puesto previamente las semillas de maracuyá, cuajar en el horno vapor a 100°C 10 minutos.

Con las claras sobrantes turbinamos con azúcar y las introducimos en un sifón.

Para el sorbete descorazonamos las manzanas y las introducimos en la cubeta de la poco jet cubrimos con tpt y estabilizantes y congelamos



# CASA LAC



## MENESTRA DE VERDURAS DE INVIERNO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: 1 pieza de brócoli - 150 gr. de judía verde - ½ docena de alcachofas de Tudela - 1 mata de acelga

PARA LA CREMA DE VERDURAS: 1 calabacín - 1 cebolla de fuentes - 1 puerro - 50 gr. de judías verdes - 50 gr. de espinacas - 50 gr. de guisantes - 2 cucharadas de aceite de oliva

Limpiamos el brócoli, las judías verdes, las alcachofas y la acelga y las cocemos por separado. Reservamos.

PARA LA CREMA: Ponemos agua en una cazuela y esperamos a que llegue a ebullición. Añadimos el calabacín, el puerro, la cebolla y las judías verdes troceadas. Dejamos que vuelva a hervir el agua y añadimos la espinaca y los guisantes.

Una vez haya vuelto a hervir el agua, retiramos del fuego y trituramos la verdura con las dos cucharadas de aceite y la cantidad de agua necesaria hasta conseguir una textura de crema. Colamos la crema. Rectificamos el punto de sal.

Por último añadimos las verduras previamente cocidas a la crema y calentamos todo en conjunto para que se mezclen los sabores.

Terminamos con unos taquitos de jamón ibérico confitados en aceite de oliva.



## PALETILLA DE TERNASCO IGP RELLENA DE VERDURITAS EN SALSA DE CHILINDRÓN

**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:** 2 paletillas de ternasco IGP deshuesadas - 6 pimientos del piquillo - ½ docena de alcachofas de Tudela - 100 gr. de papada de cerdo adobada - Cuerda de liza.

**PARA LA SALSA DE CHILINDRÓN:** Los huesos de las paletillas - 1 cuello de cordero - 2 pimientos rojos - 4 pimientos verdes - 1 cebolla - 5 pimientos secos del cristal - ½ copa de vino blanco - 50 ml. de salsa de tomate casera - 2 dientes de ajo - 1 litro de agua - Harina de maíz

Empezaremos por limpiar las alcachofas y cocerlas. Cortamos la papada adobada en dados pequeños y las juntamos con las alcachofas ya cocidas y escurridas. Con esto rellenamos los pimientos del piquillo y los reservaremos.

Estiramos lo más posible las paletillas deshuesadas y les colocamos en el centro los pimientos rellenos, envolvemos estos últimos con el resto de la carne de las paletillas y los atamos con la cuerda de liza. Salpimentamos y lo metemos al horno a 250 ° C durante 20 minutos. Reservamos.

**PARA LA SALSA DE CHILINDRÓN:** Tostamos en el horno los huesos de la paletilla y el cuello de cordero troceado.

Mientras tanto en una cazuela sofreímos las verduras con un poco de aceite de oliva. Añadimos los pimientos secos del cristal previamente remojados. Cuando esté todo bien rehogado añadimos el vino blanco y lo dejamos reducir.

Una vez haya reducido el vino añadimos la salsa de tomate y la dejamos reducir un poco, con cuidado de que no se quemé. Añadimos el agua y la sal y dejamos cocer a fuego medio durante unos 30 minutos.

Una vez pasados los 30 minutos, retiramos los huesos del cordero y lo trituramos todo. Colamos y ligamos la salsa con la harina de maíz.

Cogemos las paletillas reservadas anteriormente y las ponemos en bolsas al vacío con un poco de la salsa. Sellamos las bolsas y las metemos en horno a vapor a 68° C durante 12 horas. Enfriamos rápidamente las paletillas para cortarles la cocción.

Quitamos la cuerda de las paletillas y las cortamos en cuatro ruedas y las introducimos en la salsa para calentarlas evitando que hierva para así conseguir que las paletillas no se deshagan.

**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:** 1 litro de leche de vaca entera - 100 gr. de azúcar - 1 vaina de vainilla bourbon - 2 rebanadas de pan brioche - 1 huevo.

Ponemos en una cazuela la leche, el azúcar y la vaina de vainilla. Hervimos durante un minuto y dejamos infundir la mezcla. Enfriamos.

Por otro lado retiramos los bordes duros del pan brioche y lo cortamos por la mitad. Introducimos las rebanadas de pan brioche en la leche fría y las dejamos durante 24 horas dándoles la vuelta con cuidado cada 12 horas.

Batimos el huevo y rebozamos las torrijas en él. Freímos en abundante aceite hasta que estén doradas y las sacamos a un plato con papel absorbente.

Colocamos las torrijas en el plato acompañadas de un poco de canela y de una bola de helado de vainilla de Madagascar.



## TORRIJA DE VAINILLA BOURBON

# CELEBRIS



## COCA DE PESTO Y ESPINACAS CON ANCHOAS Y PERA

INGREDIENTES: Focaccia - Espinaca fresca - Pera en almíbar - Anchoa en salmuera - Queso Parmesano  
Aceite - Vinagre - Vinagre de Módena - Sal.

INGREDIENTES PARA EL PESTO: Aceite - Albahaca - Piñones - Queso parmesano rallado.

ELABORACIÓN: Cortamos la focaccia según el tamaño que queramos presentar y la tostamos en el horno aproximadamente cinco minutos a 180°C, siendo importante que quede crujiente pero no seca.

Preparamos el pesto, mezclando los ingredientes, escaldando previamente la albahaca que posteriormente enfriaremos en agua y hielo. Buscamos que quede un color verde intenso, la textura tendría que ser parecida a la de una pasta de cacao, no importa que quede algo rugosa.

Lavar bien la espinaca, no hace falta darle ningún tratamiento de calor, y se aliña generosamente con aceite, vinagre y sal.

EMPLATADO: En plato llano se coloca la focaccia a la que se le unta el pesto abundantemente, encima se coloca la espinaca aliñada y en medio de esta los lomos de anchoas y 3 de pera lo más fino posible. En la parte de arriba se colocan las lascas de queso parmesano. Finalizaremos con una reducción de vinagre de Módena.

Para decorar se pueden colocar con una brocha una raya de pesto y unos tomates cherry.





## HAMBURGUESAS DE PATO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y COULIS DE MANGO Y FRUTOS ROJOS

**INGREDIENTES:** 200 gr. magret de pato - 15 gr. foie fresco - 100 gr. cebolla - 10 gr. azúcar - Vino tinto - 20 gr. mango - 5 gr. mostaza - 20 gr. frutos rojos - Aceite de oliva - Yemas de huevo - Pan - Zumo de naranja - 20 gr. boniato - Anís estrellado - Canela - Laurel

**ELABORACIÓN:** Limpiamos de piel y la grasa del magret de pato, reservando unos 15 gramos de grasa para después utilizarla para ligar la hamburguesa.

Cortamos el magret a cuchillo lo suficientemente pequeño para después hacer la hamburguesa y ligamos con yema de huevo, foie fresco que previamente hemos desmenuzado y miga de pan. Marcamos en plancha las hamburguesas resultantes y acabamos en horno.

Para la cebolla caramelizada cortamos en juliana y pochamos, añadiendo azúcar y vino tinto.

El boniato lo cocinaremos a 150° durante noventa minutos cubierto de zumo de naranja con especias y azúcar.

Para el crujiente de pan, cortamos media baguette en la cortadora lo más fino posible y los tostamos en el horno a 180° durante 4 minutos. Al sacarlo le añadiremos aceite y semillas de amapola.

Para el coulis de mango y mostaza, pelamos la fruta y la confitamos con azúcar, posteriormente la trituramos y colamos, acabándolo a gusto con la mostaza deseada.

Para el coulis de frutos rojos, simplemente la confitamos, trituramos y colamos.

**EMPLATADO:** Colocamos dos mini hamburguesas en el centro del plato sobre el boniato. Colocaremos una flor de cebolla caramelizada y apoyamos el crujiente de pan en el conjunto. Alrededor del plato se colocan gotas con los coulises.

## CREMA DE CHOCOLATE BLANCO, TIERRA DE CAFÉ Y SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

**INGREDIENTES:** Nata - Chocolate blanco - Mantequilla - Helado de fruta de la pasión - Grosellas - Arándanos - Phisally  
**PARA TIERRA DE CAFÉ:** Almendra - Café Descafeinado - Azúcar

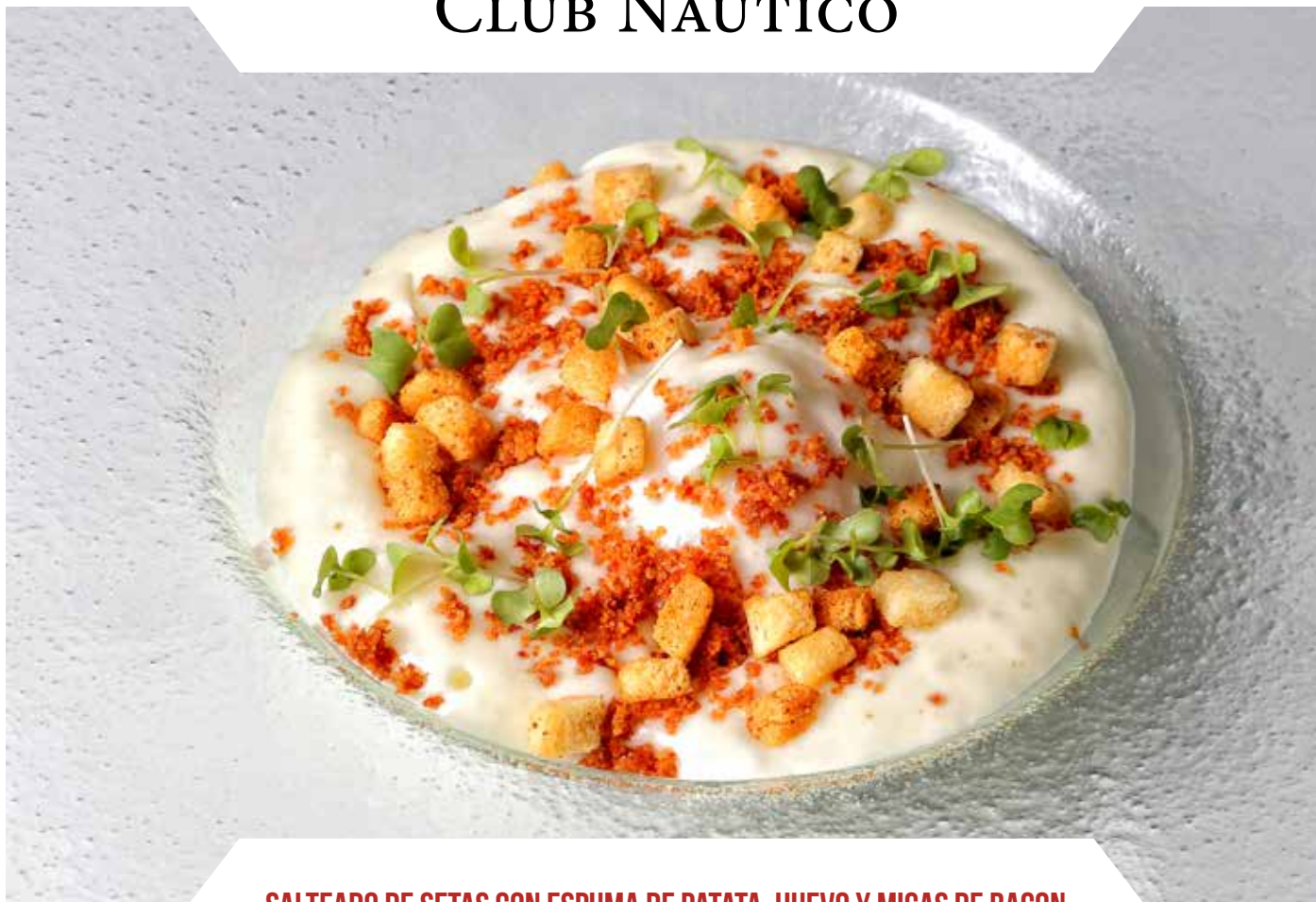
**ELABORACIÓN:** Para la crema atemperamos el chocolate blanco al baño maría, y vamos añadiendo la nata poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

Para la tierra mezclamos los ingredientes, lo colocamos sobre un papel sulfurizado y lo horneamos a 150° durante 9 minutos. Dejamos enfriar el resultante para posteriormente triturar.

**EMPLATADO:** En un plato hondo presentamos un montoncito de tierra de café. Encima colocaremos el helado de fruta de la pasión y alrededor los frutos rojos y el phisally. La sopa de chocolate la presentaremos en una jarrita para verter por encima del conjunto.



# CLUB NÁUTICO



## SALTEADO DE SETAS CON ESPUMA DE PATATA, HUEVO Y MIGAS DE BACON

**PARA LA ESPUMA DE PATATAS:** 500 gr. de patata - 150 gr. de caldo de pollo con pieles de patatas - Iota: 1,25 gr. - Xantana: 1 gr. - Nata 35% mg: 125 gr. - Aceite de oliva 35 gr.

Cocer la patata. Pelar y pasar por un tamiz fino. Tomar 250gr. de este puré. Disolver la Xantana y la iota en el caldo. Mezclar la nata con el caldo y el puré. Agregar poco a poco el aceite de oliva. Introducir en un sífon con una carga de óxido nítrico, y reservar en baño María a 70°C.

**PARA EL SALTEADO DE SETAS:** Setas variadas de temporada: rebozuelos, trompetillas, pie azul, trompetas de los muertos, etc.

Saltear las setas a fuego fuerte sin aceite. Ir agregando aceite conforme las setas suelten un poco de agua. Poner a punto de sal y pimienta. Han de quedar salteadas y no cocidas, es decir, hay que intentar que no pierdan su agua.

**PARA LOS HUEVOS:** 4 huevos de gallina.

Cocer en horno al vapor a 63°C durante 4 horas. Reservar en un baño caliente a 52°C hasta la hora del montaje.

**PARA LAS MIGAS DE BACON:** Bacon cortado en finas láminas - Pan del día anterior.

Deshidratar las láminas de bacon a 90°C en horno seco durante 65 minutos. Triturar con un molinillo y mezclar con el pan previamente frito en aceite de oliva en forma de pequeños cubos.

**OTROS:** Flores o brotes de sakura para decorar.

**EMPLATADO:** En el fondo del plato disponer las setas, encima un huevo templado y napar todo con la espuma caliente. Rociar el conjunto con las migas de bacon y decorar con brotes o flores de sakura.



## BACALAO AL VAPOR CON SOPA JAPONESA DE BORRAJAS Y PATATA

**PARA EL BACALAO AL VAPOR:** Bacalao desalado 175 gr. - Aceite de oliva 2 cucharadas - Sésamo 2 gr.

Cocemos el bacalao en una vaporera a 65°C durante 7 minutos, rociamos con el aceite de oliva y espolvoreamos con sésamo.

**PARA LA SOPA JAPONESA:** Caldo de pollo, jengibre y panceta - Tare: Soja, mirim y sake - Sopa de miso de kombu (alga) - Xantana 5 gr./ litro de salsa

Realizar un caldo de pollo tradicional aromatizado con jengibre, pero en lugar de añadir agua agregamos la sopa de alga kombu. Dejar hervir durante 4 horas, colar por un fino y mezclar con el tare. Texturizar con la xantana.

**PARA LA BORRAJA Y LA PATATA:** Borrajas 200 gr. - Patatas 200 gr. - Agua y sal.

Hervir por separado la borraja y la patata en dos aguas con sal. Enfriar rápidamente en agua con hielos.

**EMPLATADO:** Disponer en el fondo de un plato sopero la patata y la borraja. Encima colocamos el taco de bacalao y acabamos con la sopa japonesa.

**PARA LA MOUSSE DE MASCARPONE:** Nata 35% mg: 325 gr. - Azúcar 80 gr. - Gelatina 1 hoja - Mascarpone 325 gr. - 3 yemas de huevo.

Hervimos la nata con el azúcar. Fuera del fuego incorporamos las yemas batidas. Con la mezcla tibia, añadimos el mascarpone y la gelatina remojada. Dejamos cuajar toda la noche y al día siguiente lo montamos como una nata. Rellenamos con la mousse unos moldes de lingote y reservamos.

**PARA EL HELADO DE CAPUCCINO:** Crema inglesa 500 gr. - 2 sobres de capuccino.

Infusionamos el café en la crema inglesa. Pasar la mezcla a cubiletes de la pacojet. Turbinar a la hora del servicio.

**PARA EL CRUMBLE DE CACAO Y CAFÉ:** Mantequilla 250 gr. - Harina 150 gr. - Harina de almendras 150 gr. - Azúcar 75 gr. - Bicarbonato 2 gr. - Ralladura de limón 1 gr. - Cacao 45 gr. - Café liofilizado cantidad necesaria.

Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla y el café liofilizado. Incorporamos la mantequilla y amasamos. Dejamos reposar 24 horas. Rallamos la masa obtenida y la horneamos a 180°C durante 12 minutos. Dejamos enfriar y agregamos el café liofilizado.

**PARA EL ALMÍBAR DE AMARETTO:** Azúcar 150 gr. - Agua 150 gr. - Amaretto cantidad necesaria.

Realizamos un almíbar t.p.t y sacamos del fuego cuando tengamos densidad. Fuera del fuego agregamos Amaretto al gusto.

**EMPLATADO:** Disponer los elementos como en la imagen, colocando el crumble al fondo del plato, y sobre éste el helado y la mousse y terminamos con un poco de almíbar alrededor.

## TIRAMISÚ: MASCARPONE, CAFÉ Y CACAO



# DONDE CAROL



## ALCACHOFAS CONFITADAS CON SALSA ROMESCO GAMBAS AL AJILLO Y REDUCCIÓN DE JUGO DE COCIDO CON JAMÓN

### INGREDIENTES:

Alcachofas confitadas en aceite de oliva.

Romesco, tomate, ajo, cebolla, almendras, ñoras, comino, sal, aceite de oliva.

Gambas salteadas con ajo aceite.

Reducción de jugo de cocido con salteado de dados de jamón



#### INGREDIENTES:

Chipirones salteados.

Cebolla pochada y caramelizada.

Chalotas confitadas y caramelizadas al vino tinto.

Aros de cebolla de frita.

Salsa de tinta calamar: fume de pescado sofrito de pimiento verde cebolla ajos pan tostado y tinta negra.

Alioli de ajo negro.

### CHIPIRONES EN SALSA DE TINTA DE CALAMAR CON CEBOLLA EN TEXTURAS

Infusionar el pan con la leche y la canela y formar las croquetas de torrija. Posteriormente las rebozamos con el Panko.

Cocemos las peras y napamos con la salsa de vino tinto y acompañamos todo con helado de canela.

### TORRIJAS CON PERAS AL VINO TINTO Y HELADO DE CANELA



# EL BANDIDO



## **PULPO A LA BRASA CON CREMA DE PATATA Y TRUFA DE SARRIÓN CON CHIPS DE ALCACHOFAS DE LA RIBERA**

**INGREDIENTES:** Pulpo, sal, laurel (para la cocción) - Patata, nata, aceite, sal, pimienta blanca molida, pimenton dulce - Alcachofa, aceite, trufa.

**PREPARACION:** Cocer el pulpo en agua hirviendo con sal y laurel. Marcar el pulpo cocido a la brasa y trocear. Cocer la patata en agua, escurrir y triturar con nata y aceite. Dejarlo como un pure ligero, salpimentar y añadir trufa picada. Limpiar la alcachofa de las hojas de fuera y el tallo. Laminar la alcachofa lo mas fino posible y freirla en aceite fuerte. Retirlarla cuando este crujiente. Ecurrir en papel absorbente y sazonar

**EMPLATADO:** En el plato hacer un cordón con la crema de patata. Colocar a su lado el pulpo troceado. Aliñarlo con un poco de sal en escamas, pimentón y aceite de oliva. Colocar por encima los chips de alcachofa.



## GIGOT DE TERNASCO DE ARAGON IGP RELLENO DE LONGANIZA DE GRAUS Y AJETES TIERNOS EN SU JUGO CON SETAS SALTEADAS

**INGREDIENTES:** Pierna de ternasco, sal, pimienta negra molida - Longaniza, carne picada, huevo, perejil, ajos tiernos, aceite - Setas, ajos, vino blanco - Cebolla, puerro y zanahoria (para el caldo).

**ELABORACIÓN:** Deshuesar la pierna, cortar en dos partes a lo largo y abrir la carne lo mas fina posible. Sal pimentarla. Desmigar la longaniza y mezclar con la carne picada. Confitar los ajos tiernos limpios enteros en aceite suave. Cubrir la pierna con la picada y los ajos confitados. Enrollar en forma de cilindro. Este cilindro colocarlo en papel film, echarle un chorrito de aceite y envolverlo pretando lo mas posible. Seguidamente enoovolverlo en papel de aluminio. Hornear a 150°C durante una hora. Dejar enfriar.

Aprovechar para hornear los huesos para un caldo.

Con los huesos tostados y unas verduras hacer un caldo corto. Colar y ligar con un poco de maicena diluida.. Sazonar. Las setas, picadas, las salteamos con ajo picado y vino blanco. Desenvolver el cilindro y cortar en rodajas. Calentar en el horno a 180°C durante 10 minutos.

**EMPLATADO:** En el centro del plato colocaremos un montoncito de las setas salteadas. Apoyados sobre las setas pondremos dos rodajas de la pierna rellena. Salseamos por encima de la pierna y espolvoreamos perejil picado.

## TORRIJA AL AZAFRÁN DE MONREAL CON HELADO DE MELOCOTON DE CALANDA Y MOSTILLO DE VINO TINTO

**INGREDIENTES:** Leche, azúcar, canela en rama y azafrán - Brioche, huevo, aceite - Vino tinto, azúcar y naranja - Helado de Melocotón de Calanda.

**ELABORACIÓN:** Hacer una infusión con la leche, el azúcar, la canela en rama y el azafrán. Colar y dejar enfriar. El pan de brioche lo mojamos en la leche templada y lo escurrimos. Lo pasamos por huevo y lo freímos en aceite caliente. Lo sacamos a papel absorbente.

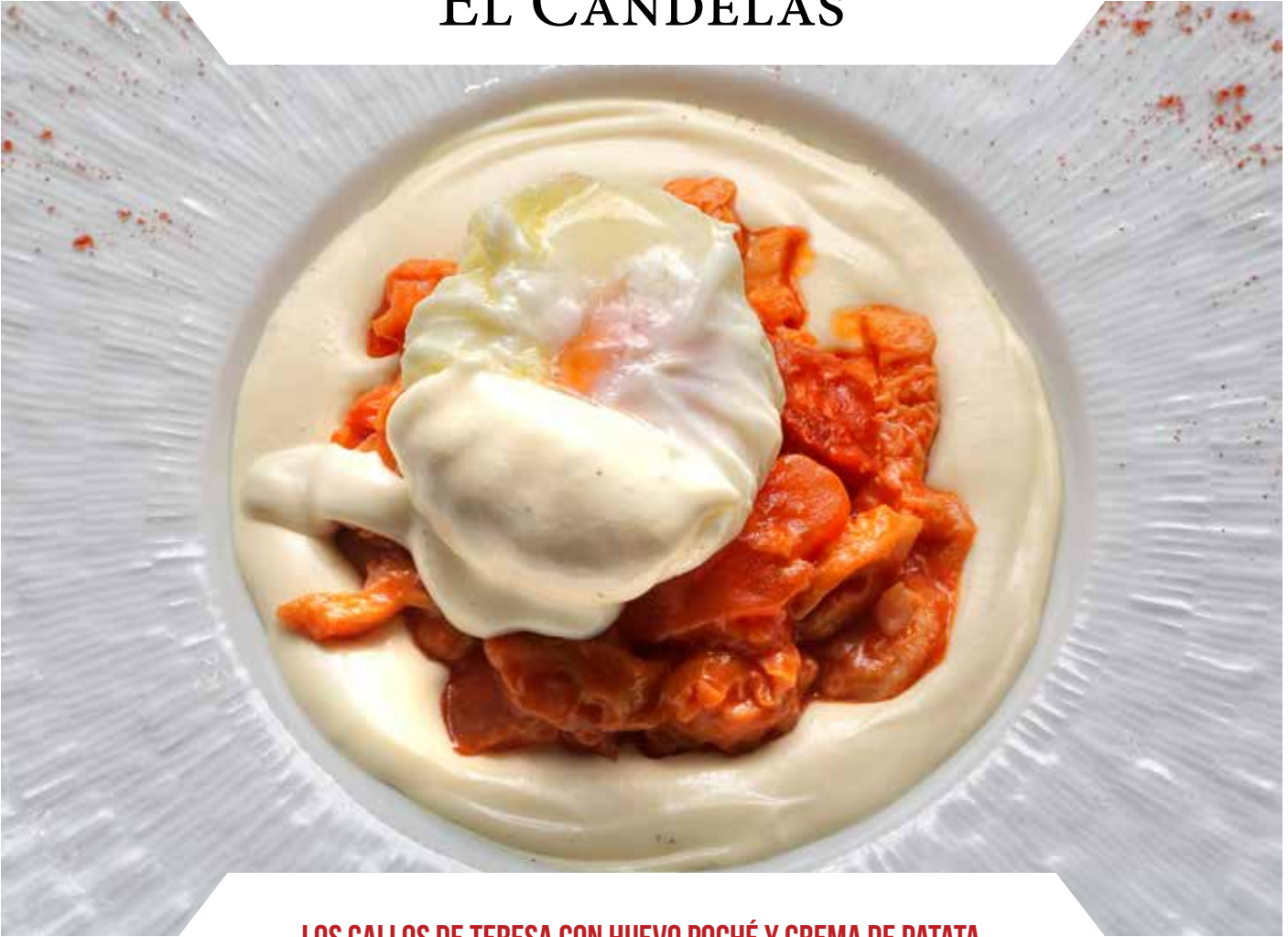
Para la salsa de vino tinto pondremos al fuego el vino tinto.

El azúcar y la cáscara de naranja lo dejaremos reducir a la mitad de su volumen. Lo colamos y lo enfriamos.

**EMPLATADO:** Poner en el plato la torrija templada, encima de la torrija una bola de helado de Melocotón de Calanda y salseamos con la reducción de vino tinto.



# EL CANDELAS



## LOS CALLOS DE TERESA CON HUEVO POCHÉ Y CREMA DE PATATA

Se cocinan los callos según receta tradicional.

Se hace una crema con patata cocida y aceite de ajo tostado, nata líquida, sal y pimienta; todo pasado por la Thermomix.

Se escalfa un huevo con agua y vinagre.

Se presentan la crema, los callos y el huevo escalfado.





## **CORVINA SOBRE JUDÍA VERDE CON CHIPIRONES AL ORIO DE PIPARRAS Y TOMATE**

Se hace una cama de judía verde con chipirones salteados con mantequilla, se cocina la corvina a la plancha y se hace una vinagreta de piparras frescas ajo y corazones de tomate.

Se presenta la corvina sobre la judía verde y la salsa sobre ella.

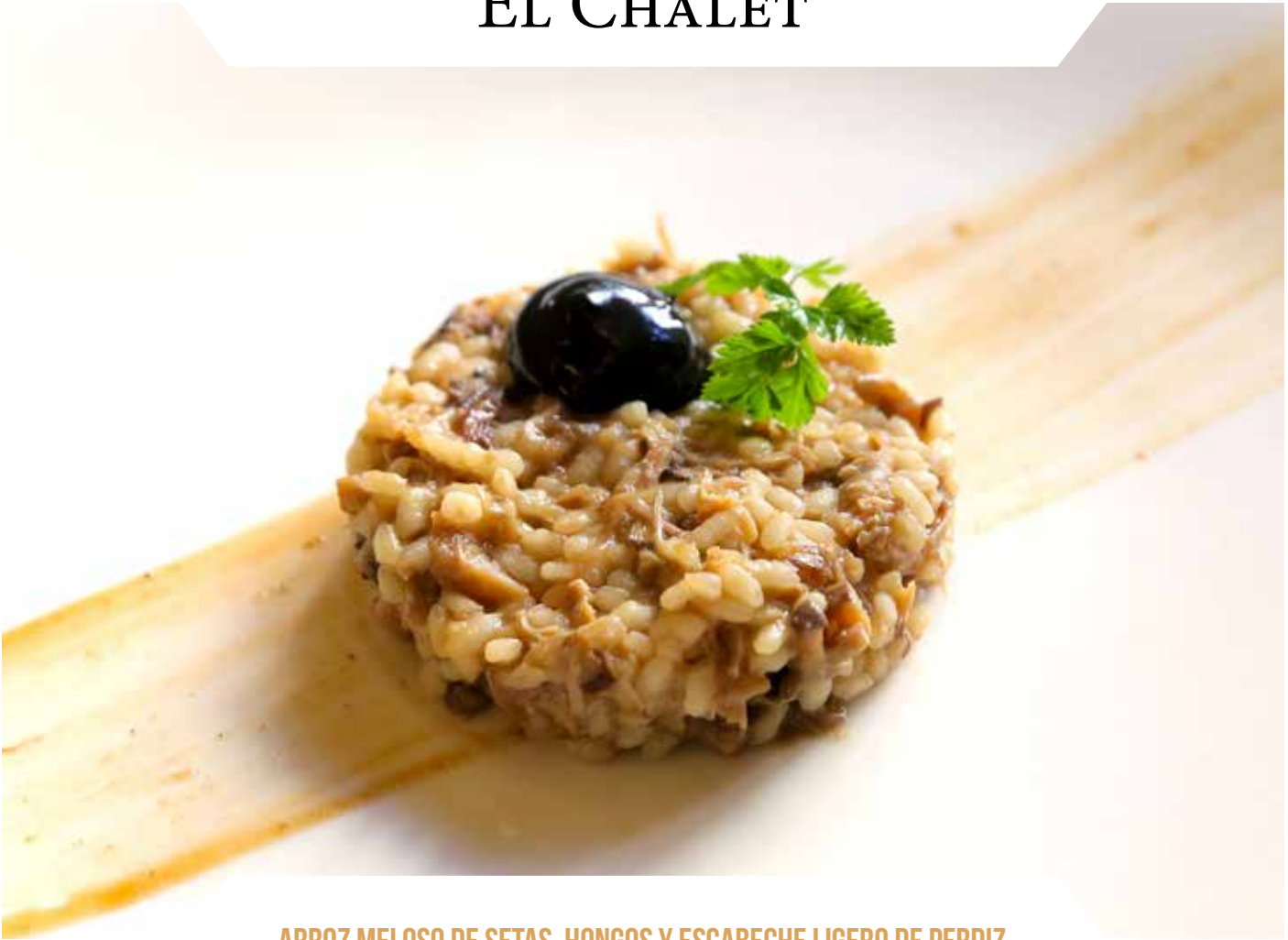


## **HELADO DE QUESO DE SIESO CON FRUTOS ROJOS**

Yogurt de Sieso entre un 60% y 70% nata, en un 10% fram-buesas, fresas, moras silvestres y arándanos, todo ello triturado.

Goma de garrofin, azúcar, leche en polvo, Guaralginato sódico para darle esponjosidad y estabilizante.

# EL CHALET



## ARROZ MELOSO DE SETAS, HONGOS Y ESCABECHE LIGERO DE PERDIZ

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 1 perdiz de campo escabechada - 50 gr. de setas de temporada - 50 gr. de boletus edulis - 240 gr. de arroz bomba - Caldo de ave - Jugo de perdiz - Sal, pimienta - Aceite de oliva

**ELABORACIÓN:** Para escabechar la perdiz, limpiar bien de vísceras y plumas.

Lavar, secar y cocer lentamente en una cazuela con aceite, ajos, laurel, tomillo, cebolla, vino blanco y un poco de vinagre, sal y pimienta.

Dejar en reposo un par de días, sacar y desmenuzar, quietando todos los huesecillos

Preparar un sofrito con ajo y cebolla picados finamente, agregar las setas y los hongos (ya limpios), cocer unos minutos. Incorporar la perdiz y por ultimo echar el arroz previamente cocido unos diez minutos.

Mojar con el jugo del escabeche de la perdiz y un poco de caldo de ave. Cocer unos 3-4 minutos.

## RULO DE TERNASCO IGP ASADO, SIN HUESO, Y CHILINDRÓN DE CARACOLES



### INGREDIENTES (4 PERSONAS):

1 Costillar y riñonada de ternasco - Sal, pimienta, aceite de oliva, laurel y media cabeza de ajos - 1 cebolla, 1 pimiento verde, un pimiento rojo, 2 dientes de ajo, laurel y 2 tomates maduros - 200 gr. de caracoles, laurel y tomillo.

**ELABORACIÓN:** Ponemos a asar el ternasco a la manera tradicional con sal, aceite de oliva, laurel y dientes de ajo machacados, muy lentamente sin que llegue a dorarse a unos 160-180°C, hora y media aproximadamente.

Enfriar un poco y quitar todos los huesos, que se desprenderán con facilidad.

Hacer un rulo con la carne asada, enfriar y reservar.

Lavar bien y varias veces los caracoles. Poner a cocer con agua, sal, laurel y una ramita de tomillo.

Para el chilindrón, cortar los ajos a láminas y las verduras en dados. Cocer lentamente en aceite de oliva.

Agregar al final, los caracoles cocidos. Cocer unos minutos.

Cortar el ternasco en porciones y marcar en la plancha, terminar al horno. Servir con un poco de chilindrón de caracoles

### INGREDIENTES (4-6 PERSONAS):

*Para la crema:* 120 gr. de leche y 350 gr. de nata líquida - 1 vaina de vainilla - 125 gr. de azúcar - 6 yemas de huevos.

*Para el helado (1 litro):* 550 gr. de leche y 175 gr. de nata - 50 gr. de leche en polvo - 125 gr. de dextrosa - 50 gr. de azúcar - 50 gr. de puré de melocotón.

Nata montada y hojas de menta (decoración)

### ELABORACIÓN:

*Para la crema:* infundir la nata y la leche con el azúcar y la vainilla. Añadir las yemas de huevo y pasteurizar a unos 85 °C. Enfriar y poner en moldes redondos. Meter al frío y cuajar.

Desmoldar y con ayuda de un soplete dorar la superficie con un poco de azúcar moreno. Decorar con manga y boquilla rizada alrededor con la nata montada. Servir con una bola de helado encima y terminar con una hoja de menta.

*Para el helado:* pasteurizar la leche y la nata, añadir los ingredientes secos mezclados. Cocer a 85°C. Enfriar y agregar el puré. Meter a la heladora.

## CREMA DE VAINILLA TOSTADA Y HELADO DE MELOCOTON



# EL FORO



## **MILHOJAS DE TOMATE ROSA CON AHUMADOS Y PEQUEÑA ENSALADITA CON VINAGRETA DE PANCETA**

### INGREDIENTES:

Tomate - Salmón ahumado noruego - Skrei ahumado en aceite - Sardina ahumada - Loyo rojo - Hoja de roble - Radicchio - Ajo - Aceite de oliva - Vinagre de Jerez - Panceta ahumada.

### ELABORACIÓN:

Montamos en capas de tomate pelado, encima salmón ahumado, tomate pelado, el bacalao skrei, tomate y sardina ahumada.

Al lado montamos la ensalada con las lechugas cortadas pequeñas y por encima de la ensalada le incorporaremos el Orio de panceta.



## TABURETE DE TERNASCO RELLENO DE MANZANA Y LANGOSTINO EN SU PROPIO JUGO

**INGREDIENTES:** Pierna de ternasco - Picada de ternera (80%) cerdo (20%) - Manzana - Huevos - Ajo - Perejil - Langostinos - Demi glas de ternasco.

**ELABORACIÓN:** Deshuesamos la pierna de ternasco y estiramos lo máximo posible formando un manto, el cual rellenaremos con la picada adicionada de los huevos y la picada de ajo perejil.

En el centro pondremos una tira de manzana y langostinos, y envolveremos formando un cilindro, envasaremos al vacío y confitaremos a baja temperatura (65°C durante 12 horas).

Cuando este cortaremos unos cilindros mas pequeños que hornearmos a 180°C durante 10 minutos y salsearemos con la demiglas de ternasco.

Decoraremos el plato con vinagrillos y flores.

**INGREDIENTES:** Trufa - ½ l. crema inglesa - 3 hojas gelatina - 0,2 gr. trufa - 600 gr. cobertura chocolate blanco - 0,500 gr. brownie

**ELABORACIÓN:**

*Trufa en su escondite:* Disolvemos la gelatina en la crema inglesa caliente y le incorporamos la cobertura blanca derritiendo todo junto, con la trufa rallada, y reservamos en cámara para que enfríe y cuaje todo, mientras trituraremos el Brownie

**MONTAJE:** Haremos unas quenelles del chocolate blanco trufado y cubriremos con tierra de brownie, decoraremos con brotes y frutos secos para que de la impresión del campo

## TRUFA EN EL CAMPO



# EL MONASTERIO DE SANTA FE



## **ENSALADA CON Matices TIERRA MAR REGADA CON SALSA SUTIL DE YEMA Y TOMATE**

**INGREDIENTES:** Lechugas variadas (mezclum) - Berberechos - Mejillones - Bacon - Queso curado - Tomates cherrys - Agua de tomate - Caldo de los mejillones y los berberechos.

**ELABORACIÓN:** Poner las lechugas en un molde, aderezarla con el bacon salteado, el queso curado, los mejillones y los berberechos, terminaremos con una mayonesa de yema, aceite de oliva, agua de tomate y el caldo de la cocción de los moluscos.



## LOMITOS DE RODABALLO BRASEADOS CON SOFRITO DE VERDURAS Y CHORIZO IBÉRICO

**INGREDIENTES:** Rodaballo - Calabacín - Zanahoria - Cebolla - Puerro - Pimiento rojo - Aceite - Sal - Chorizo ibérico - Ajo

**ELABORACIÓN:** Limpiaremos el rodaballo y sacaremos los cuatro lomos, utilizaremos dos de ellos y los haremos sutilmente en la brasa, seguidamente haremos una brunua con las verduras y las saltearemos.

Filetaremos el chorizo, lo más fino posible para hacer un crujiente en el horno, emplastaremos el rodaballo y haremos un mil hojas con el crujiente de chorizo y las verduras salteadas.

Finalizaremos con un orio de ajo aceite y vinagre.

## SAQUITO CRUJIENTE DE CREMOSO DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

**INGREDIENTES:** Pasta filo - Huevos - Leche - Azúcar - Harina de maíz refinada - Chocolate negro (90%) - Puré de frutos rojos (frambuesas, fresas, arándanos)

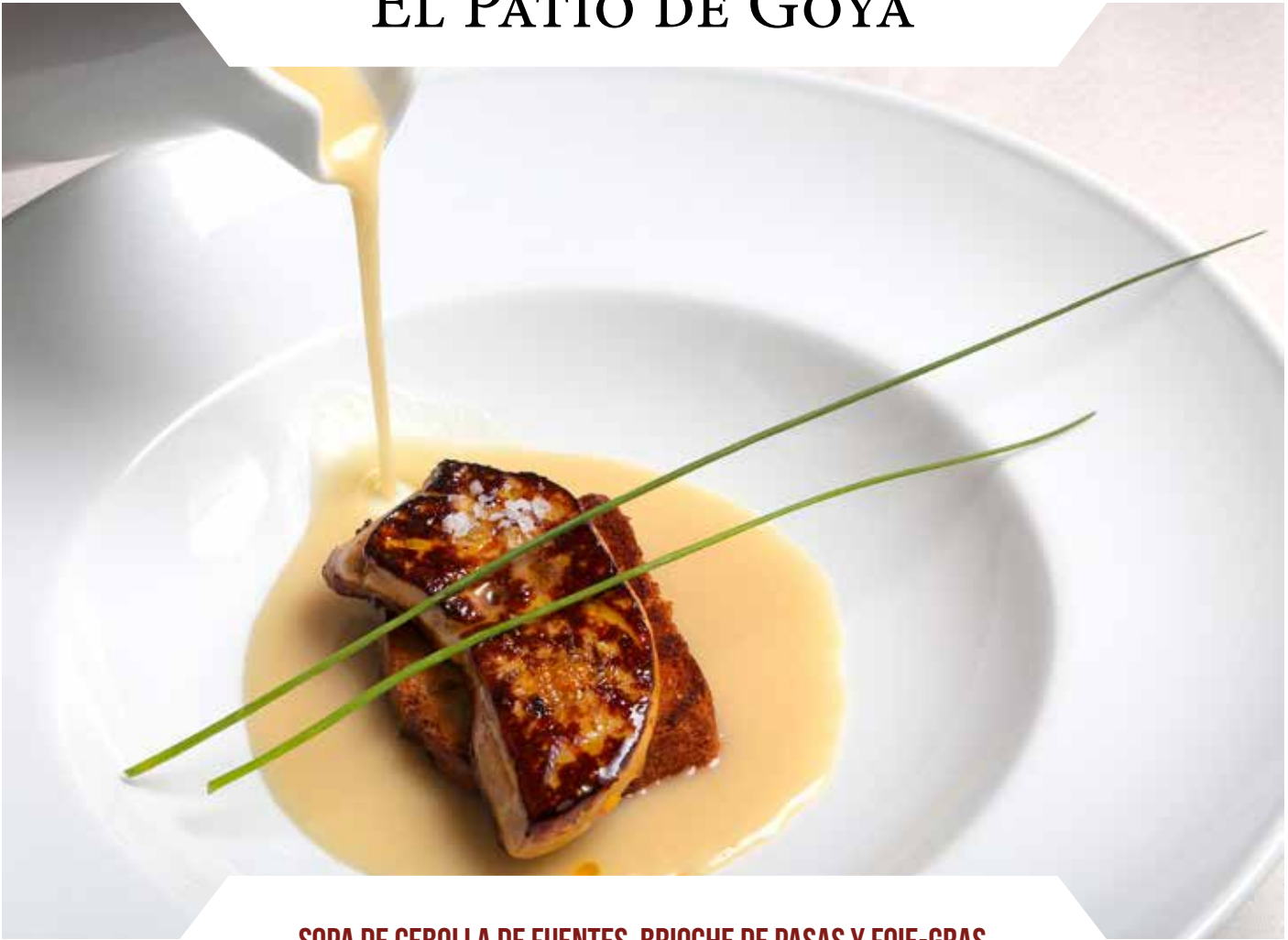
**ELABORACIÓN:** Haremos una crema pastelera para rellenar el saco de la pasta filo, poniendo a hervir leche y azúcar, seguidamente haremos una mezcla con huevos y yemas, habiéndole la otra parte de leche y la harina de maíz, mezclar todo cuando este en ebullición, no parar de remover hasta que espese, y después añadiremos el chocolate y finalizaremos la mezcla cuando se derrita el chocolate.

Dejar enfriar la crema para poder rellenar la pasta filo en forma de saquito y añadirle el puré de los frutos rojos.

Hornear hasta que coja un color dorado aproximadamente 180°C durante 5 minutos.



# EL PATIO DE GOYA



## **SOPA DE CEBOLLA DE FUENTES, BRIOCHE DE PASAS Y FOIE-GRAS**

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 1 kg. de Cebolla de Fuentes - 200 gr. de foie - 100 gr. brioche de pasas - 1 l. de caldo blanco - kikos - aceite de oliva virgen - sal - pimienta.

**ELABORACIÓN:** Pelar y cortar la cebolla, ponerla a freír a fuego lento, agregar una cucharada de harina y freír 2 minutos más, mojar con el caldo blanco, dejar cocer 5 minutos, triturar, colar y reservar. Cortar una pieza de brioche y tostarlo en la plancha con mantequilla, colocarlo en plato hondo y sobre él un escalope de foie, pasado por la sartén y desgrasado sobre papel absorbente, encima unas escamas de sal y kikos machacados.

Servir la sopa en mesa a vista del cliente.





## CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA, MORRO CRUJIENTE Y MANZANA CON LLUVIA DE TRUFA

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 1 kg. de carrillera de ternera limpia - 200 gr. de morro cocido - 3 manzanas reineta - 1 zanahoria - 1 puerro - 1 tallo de apio - 1 tomate maduro - 300 ml. de vino tinto - 1 l. caldo de ternera - mantequilla - 5 gr. tuber melanosporum - aceite de oliva virgen - sal - pimienta - laurel - romero.

Salpimentar, pasar por harina y freír las carrilleras en aceite de oliva, agregar las hortalizas cortadas en rodajas y rehogar, agregar y reducir el vino y mojar con el caldo cocer 2 minutos y sacar las carrilleras de la salsa, pasarla por un chino, embolsar la carne en vacío y cocer 15 horas a 68°C. El morro lo pasaremos por sartén antiadherente hasta dejar crujiente. Las manzanas las pelamos y cocinamos con mantequilla para después triturar.

Emplatamos la carrillera y salseamos, añadimos 3 piezas de morro y una cucharada de puré de manzana sobre la que rayaremos trufa.

## RAVIOLI DE CALABAZA A LA CANELA, COCO Y JENGIBRE

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 200 gr. calabaza violín - 50 gr. azúcar moreno - 1/2 rama de canela - 150 gr. de pasta filo - 200 ml. helado de coco - 1 gajo de coco - raíz de jengibre.

Asar la calabaza, sacar la pulpa y meter en bolsa vacío con el azúcar moreno y la canela, cocer 15 minutos a 80°C, sacar de la bolsa y cocer para eliminar el exceso de humedad, colocar entre dos hojas de pasta y secar al horno 3 minutos, colocar en el plato con una quenelle de helado de coco, unas tiras de coco y un cristal caramelo de canela.

La raíz de jengibre la pelamos y cortamos en pequeños bastones, los escaldamos en almíbar, metemos al horno para escarcharlos y los colocamos por encima del postre.



# EL REAL



## **GAMBA ROJA CON JUGO DE CRUSTÁCEOS Y ROSAS**

**INGREDIENTES:** 1 gamba roja - 3 galeras - 1 cabeza de bogavante - 3 cabezas y peladuras de carabinero - 4 gotas de esencia de rosas - 1 rosa fresca comestible - 1 litro de agua - 2 gr. de goma xantana

**ELABORACIÓN:** Para el fondo de crustáceos y rosas preparamos un caldo con el litro de agua, las galeras, las cabezas de bogavante y las cabezas y peladuras de carabinero, dejándose cocer durante unos 25 minutos.

Pasado ese tiempo añadiremos seis pétalos de rosas y las gotas de esencia. Dejamos cocer diez minutos más. Colamos el fondo y lo reservamos.

Pelamos la gamba roja dejando la cabeza y la cola. Después marcamos la cabeza a la plancha por ambos lados y cocemos la gamba durante 45 segundos en agua salada.

**MONTAJE Y PRESENTACIÓN:** Espesamos 20 cl del caldo de crustáceos hecho anteriormente con los dos gramos de goma xantana. Colocaremos en un plato un molde circular para posteriormente verter el contenido dentro. Quitaremos el molde, colocamos la gamba en medio y terminamos decorando con unos puntos de ali-oli de anchoa, caviar de wasabi y unos pétalos de rosa encima de la gamba.



## “MACETA” DE MOUSSE DE FOIE, NARANJA AMARGA Y CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 200 gr. de foie fresco - 5 cl. Martini Rosso - 5 cl. vino Oporto - 4 naranjas - 50 gr. de virutas de chocolate - 1 porción de bizcocho de chocolate - 150 gr. de azúcar.

**ELABORACIÓN:** En primer lugar, pelaremos las naranjas poniéndolas en trozos en un cazo al fuego con el azúcar para realizar la confitura. Añadiremos también la cáscara de una de las naranjas excluyendo la parte blanca para darle el toque de amargor.

Cocer a fuego lento durante 20-25 minutos hasta que se evapore todo el líquido. A continuación, trituraremos y añadiremos las virutas de chocolate y reservamos en la nevera.

Por otro lado, desnervaremos completamente el foie y lo trituraremos junto al vino de Oporto y el Martini hasta conseguir una mousse, añadiéndole una pizca de sal y de pimienta.

Para poder triturar el bizcocho correctamente lo introduciremos en el horno a una temperatura de 45° durante 3 horas para posteriormente triturar con una picadora hasta conseguir un polvo fino.

**MONTAJE Y PRESENTACIÓN:** En una maceta de barro, alternamos tres capas de mousse de foie y dos de confitura de naranja amarga y chocolate.

Terminamos cubriendo con la tierra de chocolate y decorando con una hoja de menta.

Se servirá junto a unas tostaditas de pan.

**INGREDIENTES:** Pasta kataifi - Cobertura de chocolate - 500 gr. de leche de coco - 5 gotas de esencia de coco - 500 ml. de nata para montar - 3 colas de gelatina - Puré de mango - 8 gr. de instangel.

**ELABORACIÓN:** Con un molde de nido colocamos la pasta kataifi y freímos en aceite caliente para elaborar el nido.

Para hacer el huevo de chocolate utilizaremos un molde de medio huevo pintando con chocolate fundido tres veces, dejando enfriar entre cada una de ellas. Reservamos en frío.

Realizamos la mousse de coco montando la nata y añadiendo la leche y la esencia de coco y la gelatina disuelta en un poquito de leche. Reservamos en frío.

Elaboramos la esponja de mango con el puré y el instangel, triturando todo junto y reservando en frío.

**MONTAJE Y PRESENTACIÓN:** Rellenamos los moldes de huevo con la mousse de coco y la esponja de mango juntando las dos mitades para hacer el huevo completo. Pintaremos dicho huevo con un spray alimentario blanco.

Disponemos el nido en el plato colocando el huevo en su interior y terminamos decorando con una hoja de chocolate y una flor y espolvoreando una pequeña cantidad de tierra de chocolate.

## HUEVO EN EL NIDO



# EL SERRABLO



## TIMBAL DE LECHUGUITAS CON JAMÓN IBÉRICO Y LANGOSTINOS

Se coloca en un plato de presentación unos filetes de ibérico en forma de flor y encima un aro que quitaremos posteriormente, dentro llenamos de lechuguitas, un poquito de cebolla de fuentes y dos langostinos abiertos por la mitad para que parezca una flor y jamón crujiente por encima. Aliñaremos con vinagreta de Módena.



## BACALAO CONFITADO SOBRE LECHO DE PIMIENTOS BICOLOR CON CRUJIENTE DE AJOS TIERNOS

Confitaremos el bacalao con unas láminas de ajos y aceite de oliva en una sartén, cuando esté dorado retiramos. Por otro lado, saltearemos los pimientos; para después ponerlos en un plato en el centro.

Colocaremos el lomo de bacalao encima, y para decorar, unos ajos tiernos que habremos cortado a lo largo y salteado para ponerlos encima del todo.

Para decorar el plato se puede preparar una emulsión de ajo-perejil, que conseguimos batiendo el ajo, perejil y aceite de oliva virgen, y damos una pincelada.

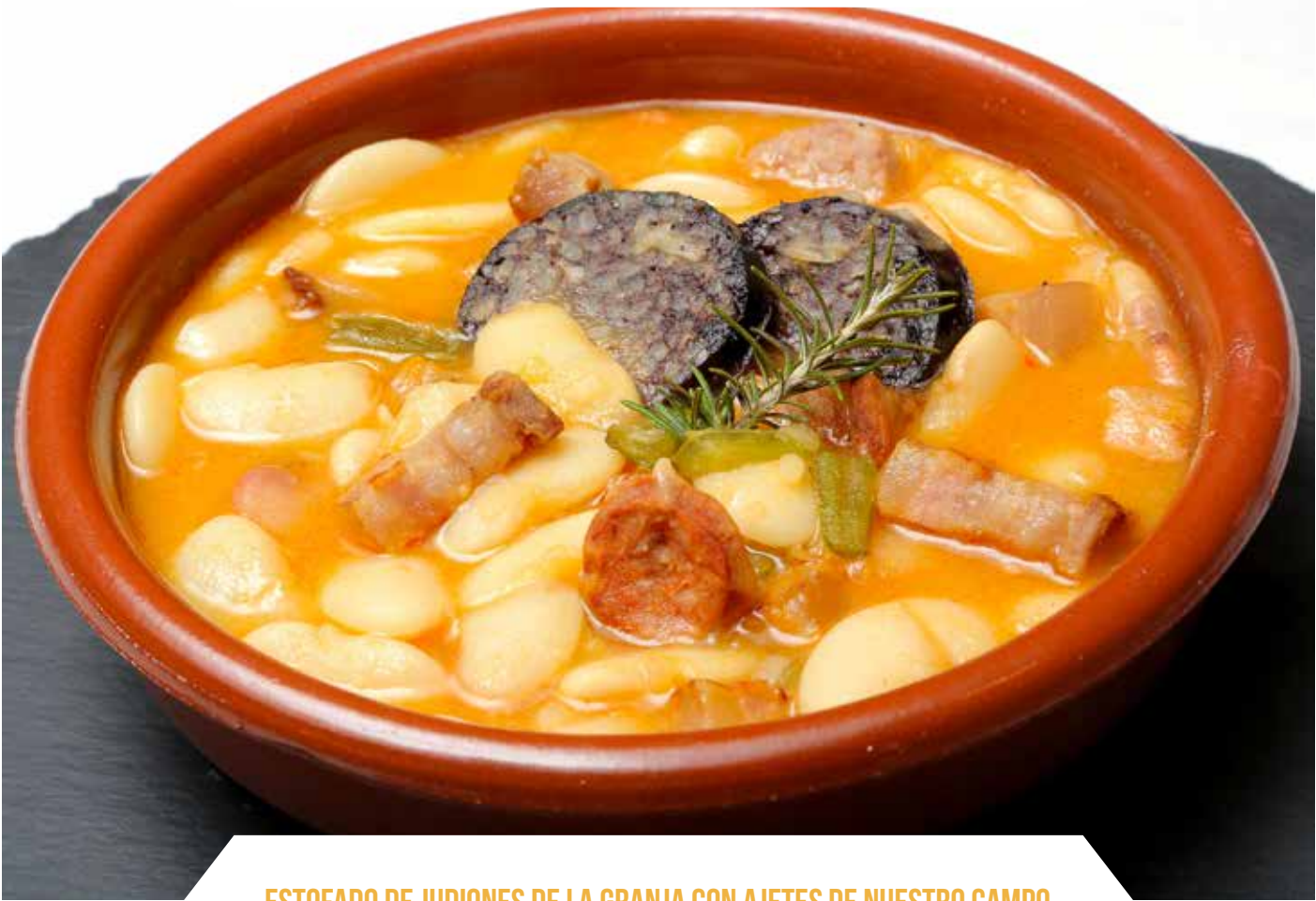
## TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS (CASERA)

INGREDIENTES: 3 huevos - 100 gr. de azúcar - 300 gr. de queso cremoso - 100 gr. de mermelada de arándanos - mantequilla.

Batimos huevos, azúcar y el queso seguidamente lo vertimos en un molde que previamente habremos untado con mantequilla a continuación lo metemos al horno durante unos quince minutos a 170°C una vez que finalizado procederemos a desmoldar, y verter la mermelada de arándanos por encima.



# FINCA LA DEHESA



## ESTOFADO DE JUDIONES DE LA GRANJA CON AJETES DE NUESTRO CAMPO

### INGREDIENTES (4 PERSONAS):

1 cebolla de Fuentes de Ebro - 1 pimiento verde - 2 dientes de ajo - 100 gr. de longaniza de Fuentes de Ebro - 100 gr. panceta ibérica - 100 gr. de morcilla - Tomillo - Sal - Pimienta blanca - Judiones de la granja - Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Aromatizar el aceite con el tomillo y quitar el tomillo.

Sofreír los ajos la cebolla y el pimiento verde. Añadir la panceta la longaniza y dejar dorar a fuego lento.

Añadir los judiones previamente cocidos, agregar agua o caldo hasta conseguir la textura deseada, dar un hervor, y rectificar de sal y pimienta.

Antes de servir, marcar dos rodajas de morcilla y emplatar.



## CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA AL VINO TINTO Y PATATA CONFITADA

INGREDIENTES (4 PERSONAS):

2 carrilleras de ternera deshuesadas - 2 pimientos verdes - 2 pimientos rojos - 3 zanahorias - Vino tinto 2 l. - Medio kilo de patatas - Aceite girasol - Sal - Ajo

ELABORACIÓN: Dejar la noche anterior las carrilleras y las verduras cortadas en broinosses a remojo con el vino tinto.

En una sartén dorar las carrilleras, retirar y en la misma sartén sofreís las verduras, una vez que estén pochadas volver a meter las carrilleras y el vino tinto, dejar cocer a fuego medio bajo durante unas tres horas.

Pelar y cortar las patatas a rodajas, cubrir con aceite y poner a hervir a fuego suave hasta que se rompan, aliñar las patatas con ajo picado y sal. Una vez cocidas las carrilleras retirar de la salsa, triturar y colar la salsa, rectificar la salsa y a la hora de emplatar calentar las carrilleras en su misma salsa

## CREMOSO DE VAINILLA CON COULÍS DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES (4 PERSONAS):

180 gr. de nata - 65 gr. de leche - 1 huevo y 3 yemas - 75 gr. azúcar - 2 vainas de vainilla - 80 gr. de melocotón en almíbar - 100 gr. de agua

ELABORACIÓN:

Infusionar la leche con la vainilla y la nata, abrir las vainas y retirar las semillas, batir el huevo las yemas el azúcar y agregar la leche y la nata templada, verter la mezcla en unas flaneras y hornear al baño maría a 120°C durante 45 minutos. Cuando introducamos un cuchillo y salga limpio, querrá decir que la crema está acabada. Dejar enfriar durante unas 12 horas.

Para elaborar los coulís, cortar el melocotón, a dados pequeños y poner a cocer con el agua y el azúcar durante 10 minutos, enfriar y reservar.

Desmoldar el cremoso, espolvorear azúcar y caramelizar con un soplete y salsear con el coulís de melocotón



# GAYARRE



## CARDO EN SALSA DE ALMENDRAS Y TRUFA

**INGREDIENTES:** 2 matas de cardo - 1 manojo de perejil - 100 gr. de almendra cruda - 200 gr. de harina - 3 dientes de ajo - 3 rebanadas de pan de pueblo - 1 cebollas.

**ELABORACIÓN:** Limpiar el cardo, seleccionando los tallos y terzos. Los cuales los iremos pelando y cortando a trozos pequeños. Los trozos ya pelados los ponemos en agua fría con rama de perejil para que no se oxiden. Una vez limpios los coceremos en una blanquilla de agua harina los dientes de ajo y un poco de aceite de oliva y cocer aproximadamente durante 40 minutos.

Para la salsa: pochá primero la almendra hasta que coja color, y añadir la cebolla, añadiremos el vino blanco y por último el pan tostado, cubriremos del caldo de cocción del cardo y cocer 20 minutos. Triturar y colar.

Para la presentación: hervir la salsa, incorporar el cardo a trozos y cocer unos minutos. Por último laminar la trufa.





## BACALAO CON SOPAS DE AJO Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

**INGREDIENTES:** 4 huevos - 2 lomos de bacalao - 1 cabeza de ajos - 1 barra de pan seco - 300 gr. de aceite - 10 gr. de pimentón dulce - 1 litro caldo de carne.

**ELABORACIÓN:** cocemos los huevos durante 25 minutos a baja temperatura.

Para la elaboración de las sopas de ajo: pelamos y laminamos los ajos, los doramos en aceite, tostamos el pan duro y agregamos el pimentón dulce, rehogamos todo y añadimos el caldo de carne. Hasta que hierva durante 15 minutos. Se aparta y se tritura.

Láminas de bacalao: envasar el bacalao a vacío con un poco de aceite de oliva, se confita unos 10 minutos a baja temperatura y a continuación sacamos las láminas de bacalao.

Para la presentación: poner el huevo en el centro del plato, cubriremos con las láminas de bacalao y agregaremos las sopas de ajo en la sala.

**INGREDIENTES:** 75 gr. almendras - 120 gr. chocolate - 150 gr. mantequilla - 150 gr. azúcar - 75 gr. avellanas - 75 gr. ciruelas - pasas - 2 bolsas migas.

**Elaboración:** hacer un caramelo con el azúcar y añadir la mantequilla hasta que caramelice un poco y añadir los frutos secos triturados hasta que tueste y coja color. Añadir las pasas y las ciruelas. A continuación añadimos las migas y por último el chocolate.

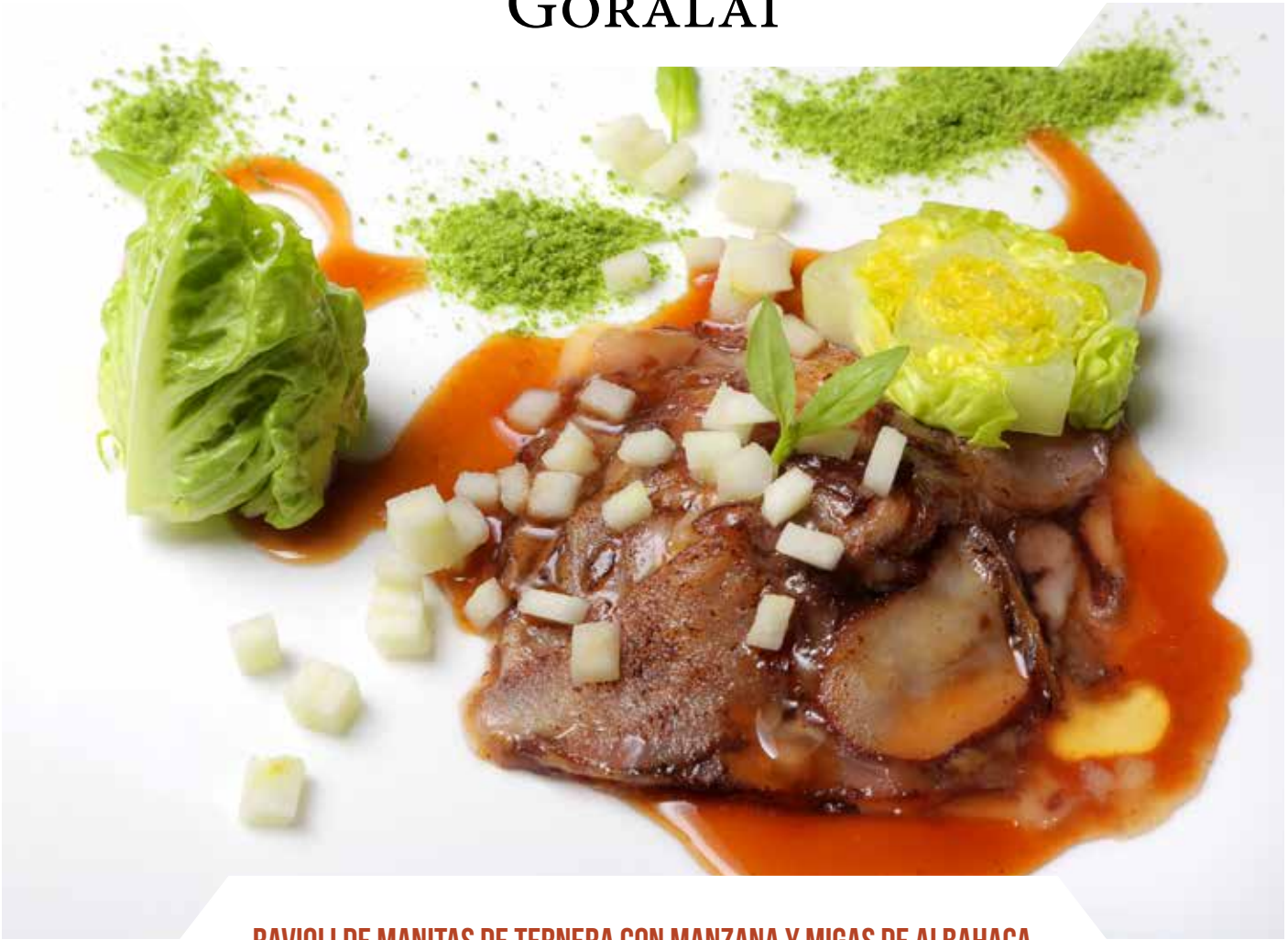
Hacer las campanas de isomalt. Cristalizar fresas y menta en azúcar glass y claras de huevo.

Para la presentación: poner las migas crujientes en círculo y un poco en el medio. Ponemos una bola de helado en el centro y la campana encima. Y alrededor de las migas poner las fresas y la menta cristalizada.



## CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON ALMENDRA Y VAINILLA EN CAMPANA DE CRISTAL

# GORALAI



## **RAVIOLI DE MANITAS DE TERNERA CON MANZANA Y MIGAS DE ALBAHACA**

**INGREDIENTES:** 1 manita de ternera - 1 cebolla - 1 zanahoria - 1 puerro - 1 cabeza de ajos - ½ botella de vino  
Marcar la manita en aceite y reservar. En el mismo aceite sofreír todas las verduras.

Introducir la manita en la olla y añadir el vino, dejándolo reducir. Dejar en la olla 2 horas. Deshuesar la manita y meterlo en un molde cuadrado para que coja forma. Reservar en la nevera.

**RELLENO:** 1 cebolla - 1 manzana - 1 copita de Calvados - la manita cocida.

Rehogar la cebolla bien picadita, añadir la manita también picada y la manzana, a partes iguales. Flambear todo con el Calvados.

**TIERRA DE ALBAHACA:** 100 gr. Panko - 25 gr. albahaca - 25 gr. agua

Escaldar la albahaca y triturar con el agua. Añadir el caldo de la albahaca al Panko y dejar secar a 70 ° 1 hora.

Triturar con la Thermomix y a la hora de servir humedecer con un poco de agua.



## LUBINA, TOMATE, AJO Y ACEITE DE PAN TOSTADO

**INGREDIENTES:** 250 gr. de lubina a la plancha - Velo de tomate - 1 l. tomate frito casero - 25 gr. elastic

Hervir el tomate, añadir el elastic, batir todo bien y estirar en una bandeja una capa muy fina.

**SALSA DE AJO:** 100 gr. ajo pelado - 200 cl. leche - 25 cl. nata

Escaldar en agua los ajos tres veces. La cuarta cocción de los ajos hacerla con la leche y la nata. Triturar y dejar reducir.

**ACEITE DE PAN TOSTADO:** Poner en una olla pan rallado y con un soporte elevado un bol con aceite. Cerrar la olla y poner al horno. Dejar reposar 24 horas.

## EXPRESIONES DE YOGUR CON TOCINILLO Y CARDAMOMO

**TOCINILLO DEL CIELO:** 7 yemas - 1 huevo - 250 ml. de agua - 250 gr. de azúcar - 20 granos de cardamomo.

Elaborar un almíbar con el agua, el azúcar y el cardamomo. Batir las yemas y el huevo y añadir lentamente al almíbar en forma de hilo. Forrar una flanera con glucosa y llenarlo con la mezcla anterior. Hornear al horno mixto a 90° durante 30 minutos.

**ESFERAS DE YOGUR:** 100 ml. de yogur - 2,5 gr. de gluco - 1 l. de agua - 5 gr. de alginato.

Triturar el yogur con el gluco y dejar reposar 24 horas en la cámara.

Turbinar el agua con el alginato y ponerlo en un bol, Con una cucharilla ir añadiendo la mezcla de yogur y dejar reposar unos 4 minutos hasta que la esfera se solidifique. Pasar las esferas a un bol con agua.

**MERENGUE DE YOGUR:** 250 cl. de agua - 70 gr. de polvo de yogur (yopol) - 25 gr. albumina - 100 gr. de maltodextrosa - 50 gr. de azúcar.

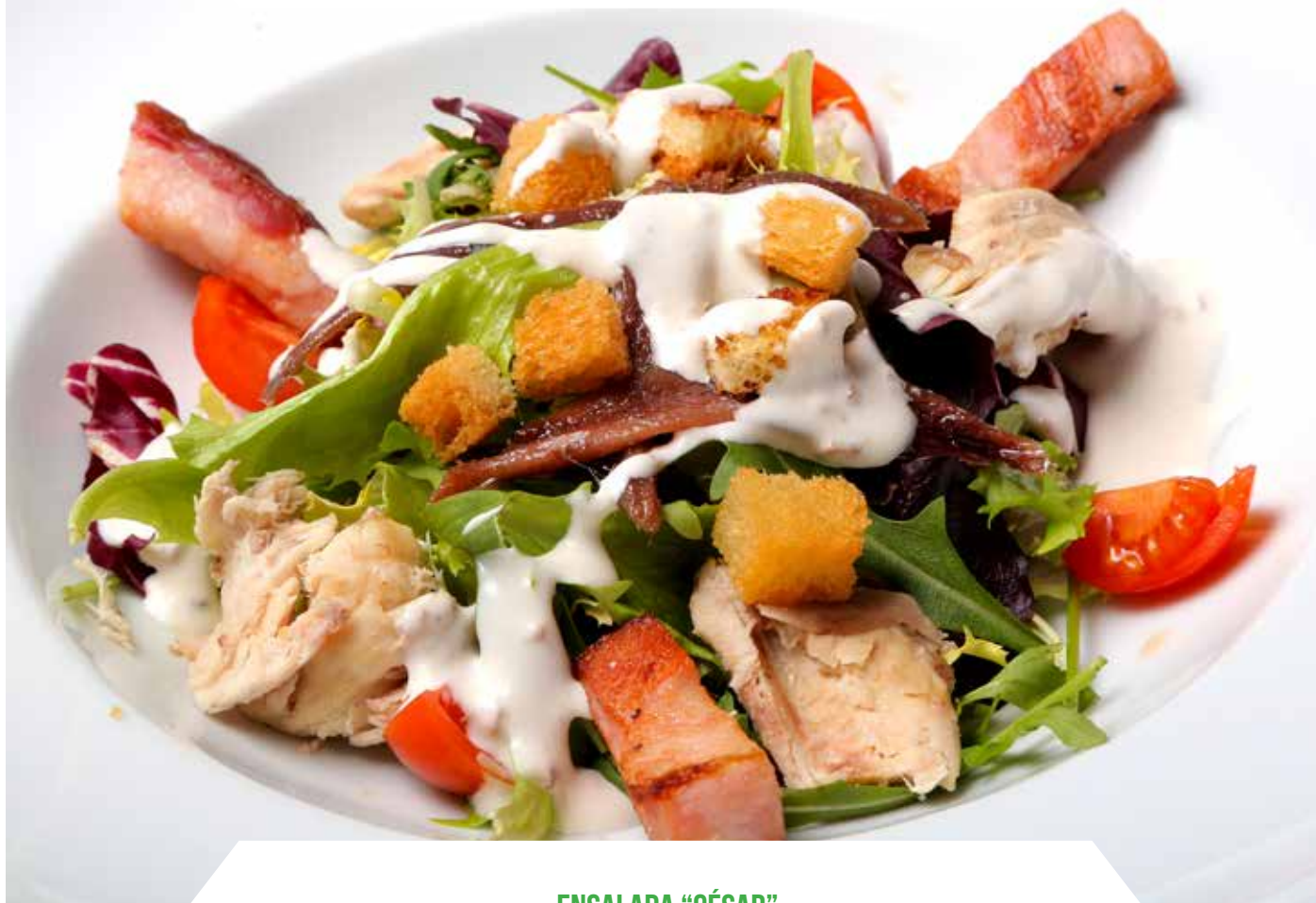
Montar el agua con el polvo de yogur, el azúcar y la albumina. Montar todo hasta que se forme un merengue y añadir la maltodextrosa. Estirar en 2 papeles sulfurizados y hornear a 70 ° 4 horas.

**HELADO DE YOGUR:** 500 ml. de leche - 150 ml. de nata - 500 ml. de yogur - 150 gr. de glucosa - 150 gr. de azúcar - 50 gr. de dextrosa - 110 gr. de base para helados.

Hervir la nata con la leche, la glucosa y el azúcar. Añadir fuera del fuego el yogur y juntar todos los ingredientes y meter todo en la sorbetera.



# HOTEL RESTAURANTE EL PATIO



## ENSALADA “CÉSAR”

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 300 gr. de mezclum de lechugas - 200 gr. pechuga de pollo - 100 gr. bacon ahumado - 100 gr. anchoas en aceite - 1 rebanada de pan de molde - 1 manzana golden - 4 tomates cherry - Mahonesa - Aceite de oliva virgen - Vinagre de manzana - Sal - Pimienta.

Aliñar las lechugas con sal, pimienta, vinagre y aceite y disponer en plato hondo, 1 tomate cherry a gajos y unas láminas de manzana. La pechuga la habremos asado con sal y pimienta y un poco de tomillo, cuando esté fría la cortamos en bastones y colocamos 3 de ellos sobre la lechuga. El bacón lo cortamos en bastones y ponemos 3 sobre la lechuga, hacemos lo mismo con los filetes de anchoa y el pan de molde lo cortamos en cuadrillos y lo freímos con un poco de aceite de oliva bien caliente y lo colocamos por encima de la ensalada.

Para la salsa, tomamos la mahonesa, le agregamos las anchoas restantes con el aceite, el bacon que nos sobre cortado muy fino y frito, un diente de ajo y lo trituramos todo, aligeramos la salsa con un chorrito de nata líquida y tiramos unas líneas de salsa sobre la ensalada.



## ATÚN ROJO A LA PARRILLA CON HORTALIZAS Y WASABI DE ALGAS

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 500 gr. lomo de atún - Berenjena - Calabacín - Tomate, endivia - Pimiento rojo - Espárrago triguero, mahonesa de wasabi - Alga wakame.

Asar las verduras a la parrilla y disponerlas en el plato, el atún cortarlo en 4 tacos, asarlo a la parrilla y colocar en el plato, decorar el plato con una pincelada de wasabi y sobre ella las algas escaldadas y cortadas en tallarines finos, servir.



## CRÊPE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y COOKIES

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 hojas de crêpe dulce - 150 gr. de cobertura de chocolate negro - 100 gr. de nata líquida - 250 ml. helado de vainilla-galleta.

Calentar la nata al microondas sin que llegue a cocer, agregar la cobertura y dejar fundir, mezclar con una varilla y reservar. Pasar las crêpes por una sartén caliente con una pizca de mantequilla, extender una cucharada de trufa y doblar en cuartos, disponer en un plato con una quenella de helado y decorar con hoja de menta y líneas del chocolate caliente sobre la crêpe y el helado.

# IDÍLICO RESTAURANTE



## LA ROCA BLANCA DE LAS GAMBAS

### INGREDIENTES:

4 Gambas de Denia - Claras de huevo - Sal rosa

### ELABORACIÓN:

Con las claras y la sal gorda levantar un merengue. Una base del mismo planchar. Poner las gambas encima y cubrir con más merengue salado. Hornear 4 minutos a 180°C y servir.



## PEZ DE SAN PEDRO, FONDO MARINO CON EMULSIÓN DE CRUSTÁCEOS

**INGREDIENTES:** 1 Lomo limpio de San Pedro - 3 patatas violeta - Surtido de algas - Mejillón - Almeja - Percebe - Salsa de mariscos concentrada - Aceite extra virgen de Belchite

**ELABORACIÓN:** Hidratar las algas. Cocer la patata violeta en fumet.

Cocer suavemente los mariscos. Guardar el agua.

**PARA LA EMULSIÓN:** Preparar una americana concentrada con pescados de roca, galeras y carabineros. Reducir, triturar y colar.

**MONTAJE DEL PLATO:** Machacar las patatas violeta con un tenedor, sobre éstas colocar los mariscos limpios y cocidos junto con las algas.

La emulsión de frutos del mar la servimos en una jarrita aparte. El pez de San Pedro lo introducimos al horno durante 5 minutos a 185° con aceite de oliva y vino blanco. Una vez preparado el pescado poner sobre el fondo marino y servir.

## JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P., CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO, VINO GARNACHA, TOMATE Y ROMERO

**INGREDIENTES:** Jarretes de ternasco - Sal, pimienta, ajo, laurel - Aceite de oliva extra virgen de aragón - Cebolla de Fuentes de Ebro - Vino tinto de variedad garnacha - Tomate natural - Romero

**ELABORACIÓN:** Hacer un fondo con las cebollas, el ajo, laurel y aceite. Una vez pochado el fondo introducir los jarretes y trabajar unos quince minutos. Añadir el vino garnacha y dejar reducir hasta la cuarta parte. Mojar con caldo de cordero (hecho con verduras y huesos), y trabajar sobre 6 horas. Al final reducir la salsa y deshuesar los jarretes.

**MONTAR EL PLATO:** Sobre tomate natural poner una hoja de romero. Añadir el jarrete y luego la salsa previamente reducida y pasada. Añadir una crema de patata montada.



# IL PRINCIPALE



## MILHOJAS DE BERENJENA, SCAMORZA Y PARMIGGIANO CON CREMOSO DE CEBOLLINO

Cortamos las berenjenas con su piel, las salamos y dejamos escurrir. A continuación se lavan y se secan.

Rebozamos las berenjenas y las freímos en aceite de oliva.

Montamos las mil hojas alternando la berenjena con queso Scamorza, Parmigiano Reggiano y salsa de tomate natural.

Gratinamos.

El cremoso lo elaboraremos con cebollino, nata, sal y pimienta.

Para el montaje del plato pondremos el cremoso de cebollino y encima las mil hojas recién gratinadas decoradas con tomillo fresco.





## RISOTTO DE BACALAO CON TOMATE SECO DE CASPE Y CRUJIENTE DE PARMESANO

Desalamos el bacalao durante 12 horas realizando dos cambios de agua.

Preparamos un pesto rosso. Triturando tomate seco, aceite de oliva virgen extra, piñones y un poquito de ajo.

Crujiente de parmesano. En una sartén antiadherente ponemos una cucharada de parmesano rallado. Esperamos a que endurezca damos la vuelta y espolvoreamos con pimentón dulce.

Salteamos en aceite de oliva un diente de ajo picado, el bacalao previamente desalado y unos cuadraditos de berenjena sin piel.

Añadimos el tomate seco picado y sofreímos medio minuto.

A continuación se añade el arroz (arborio) sofreímos y mojamos con vino blanco seco.

Vamos añadiendo el caldo ligero de pescado. Es importante hacerlo poco a poco y removiendo el arroz.

Una vez que el caldo está prácticamente evaporado añadimos la mantequilla, el parmesano rallado y una cucharada de pesto rosso.

Con ayuda de un aro emplatamos y decoramos con el crujiente y el pesto rosso.

## ZABAIONE CLÁSICO CON VINO MARSALA Y MINI TARTUFO DI PIZZO

Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar. Trabajamos esta mezcla hasta que doble su volumen.

Ponemos esta mezcla a baño María y añadimos el vino de Marsala poco a poco.

Trabajamos la crema durante cinco minutos.

Para realizar los mini tartufos elaboramos en la heladera helado de vainilla y otro de nata con nueces.

Rellenamos unos moldes de silicona de media circunferencia con los dos tipos de helado y congelamos.

Unimos los dos sabores de helados formando una bolita y los rebozamos con chocolate amargo.

Decoramos la crema de zabainone con los mini tartufos di Pizzo y una rejilla de chocolate negro.



# LA BODEGA DE CHEMA



## ARROZ CREMOSO DE RABO DE TERNERA CON HUEVO ESCALFADO Y TRUFADO

**INGREDIENTES:** 1 kg. de rabo de ternera - 1 cebolla - 1 puerro - 4 zanahoria - 1 rama de apio - 1 litro de vino tinto - 4 huevos - 1 trufa - 250 gr. de arroz carnaroli o bomba - Hierbas aromáticas

**ELABORACION:** El día anterior poner a marinar las verduras y el rabo con el vino y las hierbas aromáticas. Separar por un lado las verduras y ponerlas a sofreír en una olla , por otro el rabo troceado se enharina y se fríe en abundante aceite y por último el vino se reserva.

Cuando las verduras hayan cogido color se añaden los trozos de rabo y se moja con el vino. Dejar reducir 5 minutos y echar agua hasta cubrir los trozos de carne.

Cocinar unas 2 horas hasta que el rabo esté tierno, separar la carne del hueso y con el resto del caldo lo trituramos, colamos y juntamos con la carne.

Escalfar 4 huevos y dejarlos en su punto.

Poner en una olla el rabo y el arroz y cocer a fuego lento y sin parar de remover para que nos quede cremoso.

Poner el arroz en un plato el huevo previamente calentado encima y sobre el huevo rallar un poco de trufa y unas escamas de sal.



## CARRILLERAS DE CERDO IBERICO COCINADAS A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE MOSCATEL Y COUS-COUS ESPECIADO

**INGREDIENTES:** 1 kg. carrillera de cerdo ibérico - 5 zanahorias - Laurel y ajos - 2 cebollas - 2 puerros - 1 vasito de moscatel - 100 gr. de cous-cous - 1 vaso de caldo de ave.

### ELABORACIÓN:

Cocinar las carrilleras en bolsas de vacío junto al laurel y el ajo durante 6 horas a 60 grados.

En una olla poner la verdura a sofreír , añadir el moscatel , flambear y echar en contenido de las bolsas con cuidado y dejar reducir hasta que la salsa coja cuerpo.

Poner en un bol el cous-cous con el caldo al microondas 3 minutos tapado con papel film.

Disponer el cous-cous en un molde y encima la carrillera , salsear y espolvorear un poco de sésamo.

### INGREDIENTES:

*Para el bizcocho:* 8 huevos - 150 gramos de harina - 75 gramos de azúcar - 10 gramos de levadura química.

*Para la crema:* 200 ml. de leche - 1 vaina de vainilla - 75 gramos de azúcar - 4 yemas de huevo

*Para el turrón almendrado:* Helado de turrón - Crocanti de almendra  
**ELABORACION:** Batir los huevos hasta que blanqueen con el azúcar y añadir la harina y la levadura suavemente para que no se bajen.

Cocer en el horno a 185 grados durante 25 minutos.

Para la crema infundir la leche con la vainilla y sacar las semillitas de dentro de la vaina.

Batir las yemas con el azúcar en un baño maría , añadir la leche y remover hasta que espese.

Hacer un jarabe con el ron , el azúcar y agua.

Rebozar el helado de turrón en crocanti.

Bañar el bizcocho en el jarabe.

En un plato hondo poner la crema de vainilla encima el bizcocho y sobre el bizcocho el helado espolvorear con cacao.

## BIZCOCHO EMBORRACHADO AL RON, CREMA DE VAINILLA Y TURRÓN ALMENDRADO



# LA GRANADA



## ARROZ CREMOSO DE CHAMPIÑÓN CON POLLO CRUJIENTE Y MOSTAZA VERDE

### INGREDIENTES:

Pechuga de pollo - 200 gr. arroz - 4 Champiñones - 100 ml. Nata líquida - 50 gr. queso Parmesano - Panko - Huevo - ½ Cebolla

### ELABORACIÓN:

Rehogar la cebolla junto con los champiñones y pochar.

Añadir el arroz junto a la nata y cocer al punto. Incorporar el queso parmesano.

Adobar la pechuga de pollo con especias, ajo y limón. Preparar un rulo y hornear a una temperatura de 70° C Vapor durante 1 hora. Empanar con panko.



## CARRILLERA IBÉRICA GUISADA AL VINO TINTO

### INGREDIENTES:

8 Carrilleras ibéricas - Caldo - 1 cebolla - 4 dientes de ajo - 3 zanahorias - 2 hojas de laurel - ½ litro de vino tinto

### ELABORACIÓN:

Freír las carrilleras. Reservar.

Rehogar las verduras y pochar. Añadir las carrilleras, el laurel y el vino tinto. A fuego vivo reducir hasta la mitad. Cubrir con caldo y cocer durante una hora.

Colar la salsa y reducir hasta que adquiera la consistencia de napado.

## HOJALDRE TEMPLADO DE ALMENDRA

### INGREDIENTES:

2 Placas de hojaldre - 2 litros de leche - 150 gr. azúcar - 80 gr. maicena - 12 huevos - 200 gr. grano de almendra.

### ELABORACIÓN:

Hacer una crema pastelera incorporando la leche, azúcar, maicena y huevos.

Tostar el grano de almendra durante 6 minutos a 180°C. Incorporarlo a la crema pastelera. Con esta mezcla rellenamos el hojaldre.

Pintamos el hojaldre con huevo y espolvoreamos azúcar y grano de almendra crudo.

Horneamos a 180°C durante 40 minutos.



# LA MATILDE



## FIDEUÁ DE SETAS DE TEMPORADA Y HABITAS BABY CON ALIOLI DE MEMBRILLO

### INGREDIENTES PARA LA FIDEUÁ:

250 gr. fideos cabellín - 100 gr. setas de temporada - 50 gr. habitas baby - 1 cebolla - 1 zanahoria - 1 cucharada de pimentón - 1 diente de ajo - 2 cucharadas de tomate natural - Aceite, sal y pimienta - Agua

### INGREDIENTES PARA EL ALIOLI:

2 huevos - 1 diente de ajo - aceite de oliva - aceite de girasol - 100 gr. de membrillo

### ELABORACIÓN:

Tostamos los fideos hasta que cojan un color dorado y reservamos. A continuación, preparamos un sofrito con las hortalizas. Cuando esté bien rehogado, añadimos los fideos y el agua. Dejamos cocer durante 10 m. Dejamos reposar y, para terminar, preparamos un alioli tradicional añadiéndole membrillo.



## DORADA CON ROMESCO VERDE, ZANAHORIA Y ALMEJAS

### INGREDIENTES:

1 lomo de dorada limpio - 1 zanahoria - 1 diente de ajo - 1 puerro - 1 cebolleta - 80 gr. de almejas - perejil - cebollino - aceite - sal - pimienta

### ELABORACIÓN:

Horneamos la dorada durante 12 m. a 120°. Entretanto rehogamos el puerro, la cebolleta y el ajo. Abrimos las almejas al vapor y las añadimos.

Para terminar emplatamos sobre una trazada de romesco verde, hecho a la manera tradicional. Finalmente rematamos con un bouquet de fideos crujientes de zanahoria.

### INGREDIENTES:

340 gr. de mantequilla - 700 gr. puré de castañas - 10 huevos.

### ELABORACIÓN:

Derretimos la mantequilla y le añadimos el puré de castañas; mezclamos bien hasta conseguir una crema homogénea y dejamos reposar.

Montamos los huevos y los añadimos a la mezcla anterior.

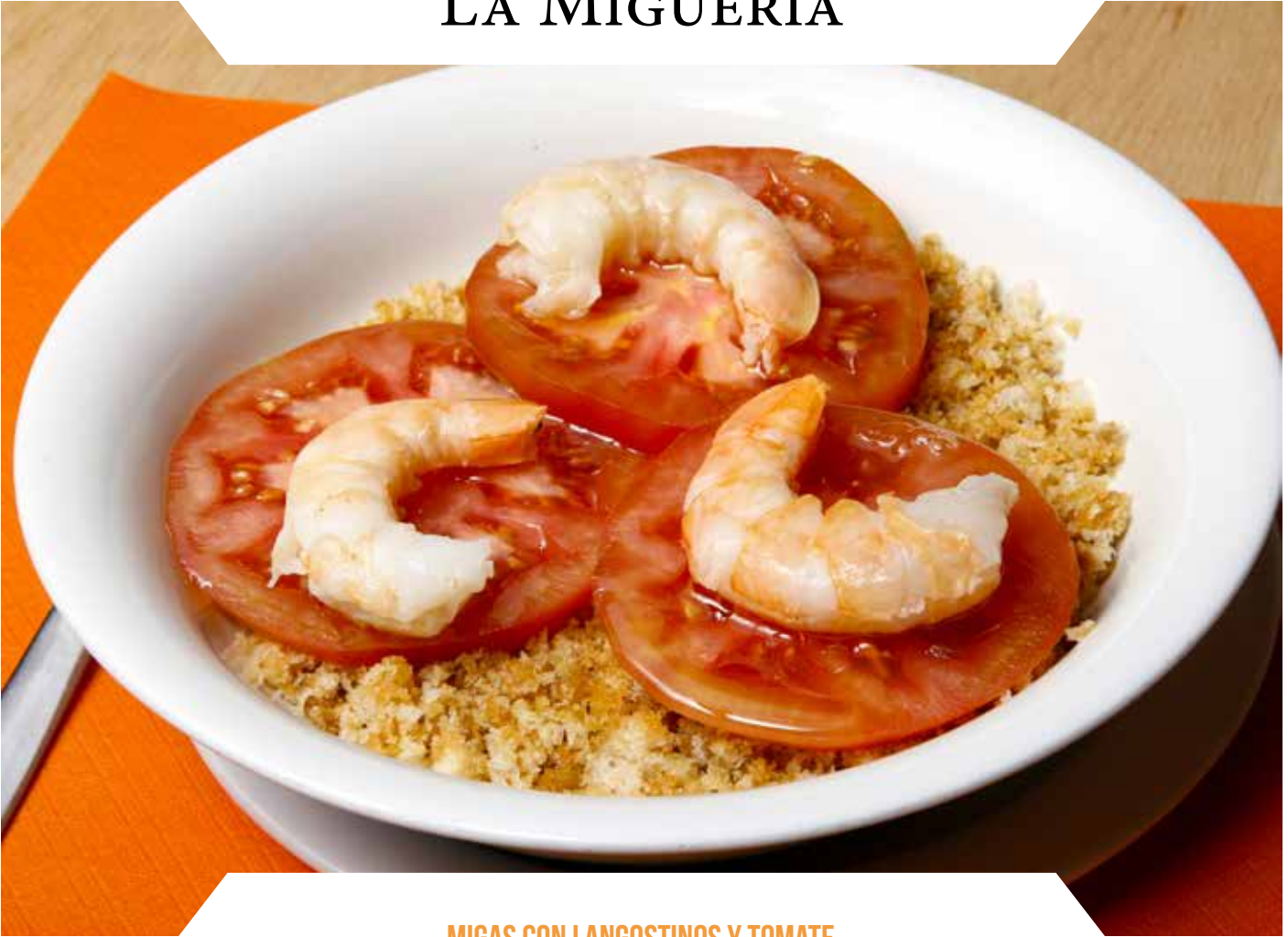
Finalmente colocamos en un molde y horneamos durante 25 m. a 180°C.

Dejar enfriar y cortar al gusto.

## MOSAICO DE REPOSTERÍA ARTESANA



# LA MIGUERÍA



## MIGAS CON LANGOSTINOS Y TOMATE

Laboriosa elaboración con pan troceado, previamente remojado con un caldo.

Se pasa a la sartén con un poquito de pimentón y se añade pequeños trozos de panceta, aderezado con aceite de oliva virgen extra.

Esta elaboración exige que sean removidas de forma constante para conseguir el punto requerido.





## TOSTADA DE REVUELTO CON ALCACHOFAS

El pan de hogaza se tuesta al instante.

Las alcachofas de temporada, cortadas a lonchas y fritas con aceite oliva virgen extra.

Una vez elaboradas se añade el huevo, y se remueven en la sartén para dar una textura adecuada.

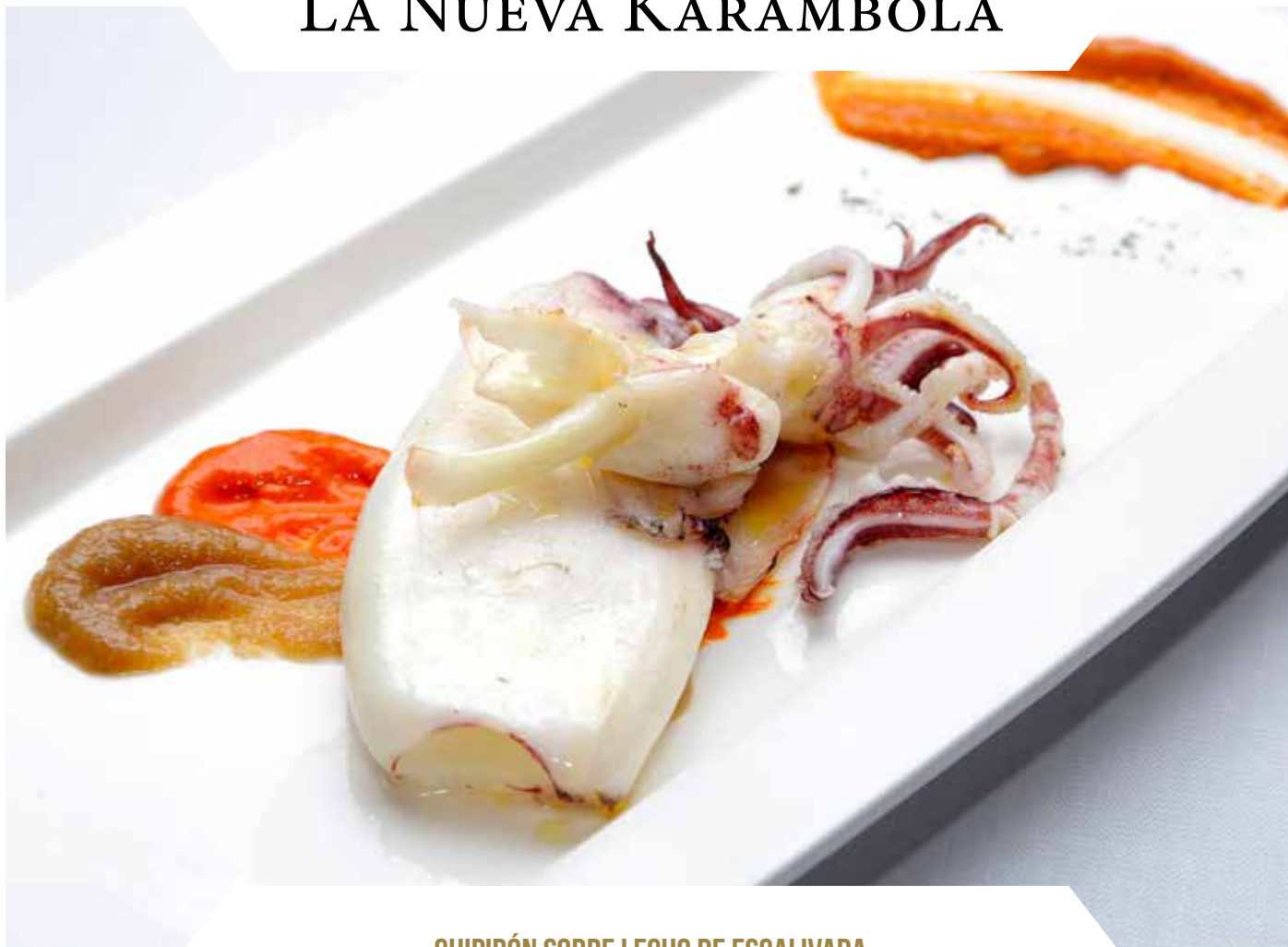
Posteriormente añadimos las virutas de foie "natural".

## HELADO ARTESANO

Varios sabores que se presente en clara montada y flambeado se le añaden virutas de chocolate negro artesano .



# LA NUEVA KARAMBOLA



## CHIPIRÓN SOBRE LECHO DE ESCALIVADA

### INGREDIENTES:

Chipirón de Anzuelo - Cebolla - Pimiento Rojo - Berenjena - Sal - Aceite.

### ELABORACIÓN:

Pondremos a asar, de manera independiente, la cebolla, el pimiento rojo y la berenjena en una parrilla de carbón, a ser posible. Pasaremos también individualmente por el triturador para conseguir una crema de cada una de las hortalizas. Reservamos.

Limpiamos el Chipirón y lo hacemos a la parrilla.

Montaremos el plato poniendo tres grandes lágrimas, independientes, de la cebolla, el pimiento rojo y la berenjena colocaremos el chipirón encima y daremos brillo con un poco de aceite y adornaremos con flor de sal.

## MERLUZA FRITA SOBRE TINTA DE CHIPIRÓN Y PIMIENTO VERDE



### INGREDIENTES:

200 g. de merluza - 1 cucharada de Maicena - 1 Huevo - 1 Pimiento Verde - Sal - 2 Cebollas - ½ Taza de vino blanco - Aceite - Tinta de chipirón

### ELABORACIÓN:

Por un lado ponemos las dos cebollas en trozos a pochar. Cuando estén cocidas añadimos el vino blanco y la tinta de chipirón, trituraremos con la batidora y reservaremos.

Por otro lado cortaremos la merluza a cuadraditos, sin espinas, rebosaremos en maicena y huevo y freiremos, añadiremos a esta fritura el pimiento verde y sacaremos cuando esté bien pochado el pimiento.

### PRESENTACIÓN:

Montaremos el plato poniendo unas cucharadas de la tinta, encima la merluza y cubriremos con las tiras de pimiento verde.

**INGREDIENTES DE LOS BROWNIES:** 100 gr. de mantequilla - 200 gr. de chocolate negro 70% mínimo - 4 huevos grandes - 100 gr. de azúcar - 1/2 cucharadita (tipo postre) de bicarbonato sódico - 1 cucharada de esencia de vainilla - 80 gr. de harina de trigo especial repostería - De 50 gr. a 100 g. de nueces (depende del gusto).

**INGREDIENTES DEL HELADO:** 1 Litro de leche - 100 gr. de azúcar - 8 Yemas - 4 Claras - 250 gr. de cobertura de chocolate blanco.

**ELABORACIÓN DE LOS BROWNIES:** Echamos en un cuenco el chocolate rallado o en trozos pequeños con la mantequilla y lo ponemos en el microondas durante 2 minutos a temperatura media. Sacamos y juntamos bien la mezcla con una varilla hasta que quede una crema.

Batimos en un bol grande los huevos con el azúcar hasta que quede una crema espumosa. Añadimos la cucharada de vainilla y el bicarbonato. Juntamos las dos mezclas.

Tamizamos la harina con un colador y añadimos al preparado anterior. Mezclamos.

Vertemos la crema de chocolate en una bandeja que habremos engrasado previamente.

Partimos las nueces en trocitos y las pasamos por un poco de chocolate en polvo. Las introducimos en la crema y con un tenedor las cubrimos bien con el chocolate.

Horneamos el brownie en el horno precalentado a 180° C en la parte intermedia durante 35-40 minutos. Cuando lleve ya 20 minutos en el horno tapamos con un poco de papel de aluminio para que no se queme la superficie y la costra quede perfecta y crujiente.

Lo dejamos enfriar en la bandeja y cuando esté frío lo cortamos en varias porciones.

**PREPARACIÓN DEL HELADO:** Hervir la leche con el azúcar, añadir las claras y yemas de huevo, a continuación el chocolate. Mezclar hasta su completa disolución, reservar y enfriar. Turbinar en la heladera.

Presentamos en un plato un trozo de brownie con una bola de helado de chocolate blanco, y adornaremos con unos hilos de chocolate caliente por encima.

## PECADO DE DOS CHOCOLATES



# LA REBOTICA



## TERRINA DE FOIE DE PATO DE SANTA EULALIA DEL CAMPO Y CONFITURA DE CEBOLLA DE FUENTES CON OREJONES DE CALANDA Y MERMELADA LOU DE OLIVAS VERDES

### INGREDIENTES (8 RACIONES):

*Para el Foie:* 1 Hígado de Foie de Santa Eulalia del Campo - 200 cc. de leche entera - 50 cc. de vino Pajarilla - 50 cc. de Brandy - Agua - sal - pimienta blanca molida - mermelada de olivas verdes de José Lou

*Para la confitura de cebolla:* 400 gr. de Cebolla de Fuentes - 100 gr. de orejones de Melocotón de Calanda - 200 gr. de azúcar - 150 gr. de Agua

### ELABORACIÓN:

*Para la Terrina:* Sacamos el foie de la nevera y lo dejamos atemperar durante una media hora (dependiendo de la temperatura que haya en la cocina) para

poder quitar las venas sin romperlo demasiado.

Con un cuchillo deshuesador o una puntilla afilada, ir abriendo el foie para retirar las venas y los trocitos de sangre que haya, con el mayor cuidado posible para que quede bastante entero.

Ponerlo en un recipiente con la leche y el agua que se necesite para cubrirlo hasta que esté bien desangrado.

Ecurrir y ponerlo en una fuente de cristal para horno con sal, pimienta y los licores para que se macere durante 30 minutos y después lo metemos en el horno a 70 grados durante unos 15 minutos.

En un molde de cristal o silicona ponemos una base de papel de aluminio (para poder sacarlo más fácilmente) y le damos aceite con un pincel. Introducimos el Foie bien escurrido y presionado para formar la terrina. Cubrimos con papel film, ponemos peso encima (latas de conserva o similar) y lo guardamos en la nevera, en la zona más fría durante 24 horas. Desmoldar y racionar.

*Para la Confitura:* Poner todos los ingredientes a cocer en una cazuela pequeña durante 30 minutos a fuego medio. Triturar.



## BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE JAMÓN Y ALBAHACA ACOMPAÑADA DE CREMA DE ALCACHOFAS.

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 800 gr. de Bacalao desalado - 100 gr. de Jamón de Teruel más bien curado - 200 cc. - de aceite de albahaca hecho con 500 gr. de alcachofas - Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón - Albahaca fresca - Vino blanco joven de Cariñena

**ELABORACIÓN:** En un recipiente, ponemos un trozo de lomo de bacalao con aceite, en el cual hemos tenido albahaca durante una semana, y unos trocitos de jamón. Lo reservamos en la nevera unas 5 horas, para que coja los sabores y aromas del jamón y albahaca. Lo cocinamos en el horno, entre 7 y 10 minutos, según el punto de cocción se desee a 180°C. Por otro lado, limpiamos las alcachofas, las cortamos en cuartos y las salteamos con una poco de aceite de oliva, añadimos unos 50 ml de vino, dejamos que se reduzca el alcohol y añadimos dos vasos de agua. Dejamos cocer, trituramos y sazonomos.

Para decorar, ponemos unos filetes de jamón entre dos hojas de papel sulfurizado y las horneamos durante 9 minutos, a 180°C.

**Presentación:**

Ponemos en la base del plato la crema de alcachofas, sobre ella, el bacalao y el jamón encima del bacalao. Decoramos con un poco de aceite de albahaca.

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 300 ml. de leche - 50 gr. de arroz Brazal, variedad Guadiamar - Piel de limón y ½ rama de canela - 55 gr. de azúcar - 20 gr. de mantequilla - 1 manzana de Épila, Fuji o Golden - Almendras Garrapiñadas ecológicas de Teruel

**ELABORACIÓN:** Ponemos a cocer en una cazuela el arroz, la leche, la piel del limón y la canela durante unos 35 minutos, a fuego bajo. A continuación, retiramos la piel del limón y la canela. Le añadiremos el azúcar y la mantequilla, dejamos otros 10 minutos. Trituramos para que quede una crema homogénea.

*Para la manzana asada*

Por otro lado, pelamos la manzana, la troceamos en cuadraditos y la asamos en el horno con la mantequilla, 10 minutos a 150 grados

**PRESENTACIÓN:** Lo servimos en un vaso individual y lo acompañamos de almendras garrapiñadas.



## CREMA DE ARROZ BRAZAL CON LECHE, MANZANA DE ÉPILA ASADA Y ALMENDRAS GARRAPIÑADAS ECOLÓGICAS DEL BAJO ARAGÓN

# LA SCALA



## **CORVINA ASADA CON WOK DE VERDURAS, SOJA Y SÉSAMO**

**INGREDIENTES:** Corvina - Cebolla roja - Pimiento rojo - Pimiento verde - Calabacín - Zanahoria - Aceite de girasol - Sésamo - Salsa de soja - Vinagre de arroz - Sal

**ELABORACIÓN:** De una corvina salvaje de unos 3 kg., sacamos los lomos y dividimos en supremas de unos 200 gr.

Marcamos en la plancha muy caliente por el lado de la piel, durante unos 3 minutos, reservamos.

En un wok muy caliente, salteamos las verduras cortadas en juliana fina, cuando este al cocidas, pero sin perder el crujiente, mojamos con algo de vinagre de arroz y soja, salteamos unos instantes, añadimos sal y el sésamo tostado y reservamos.

Por último horneamos los lomos de corvina durante 5 minutos, rectificamos de sal y emplatamos

**PRESENTACIÓN:** En la base del plato las verduras salteadas y sobre estas la lubina con la piel hacia arriba.



## MAGRET DE PATO CON PURÉ DE MELOCOTÓN DE CALANDA

**INGREDIENTES:** Magret de pato - Melocotones - Azúcar - Sal - Pimienta - Hojas de rúcula

**ELABORACIÓN:** Hacemos unos cortes por la parte de la grasa del magret de pato.

Ponemos sobre una plancha a fuego medio y dejamos hacer unos 10 minutos, dependiendo del punto de la carne.

Cuando este la grasa practicamente deshecha, subimos el fuego y marcamos el otro lado.

Añadimos sal, pimienta negra y reservamos.

Previamente, habremos pelado los melocotones y retirado el hueso. Cocido en un almíbar ligero, una vez cocidos, triturar y reservar.

**PRESENTACIÓN:** Pintamos una lágrima en el plato con el puré de melocotón.

Calentamos al horno el magret y cortamos en trozos de 1 cm. de grosor, emplatamos sobre el melocotón en forma de abanico.

## SOPA DE PIÑA COLADA CON HELADO DE COCO Y FRUTA ESCARCHADA

**INGREDIENTES:** Zumo de piña - Batida de coco (Mangaroca) - Gelatina - Nata montada - Azúcar - Ron blanco - Fruta escarchada - Hierbabuena

**ELABORACIÓN:** Caletamos el zumo de piña, sin que llegue a hervir, añadimos el ron, azúcar y la batida de coco.

Disolvemos la gelatina y dejamos enfriar. Montamos la nata a punto de nieve.

Una vez frío la piña, trituramos y añadimos la nata.

En un plato hondo, podemos la crema de piña.

Sobre esta una bola de helado de coco y trozos de fruta escarchada.

Un hoja de hierbabuena para decorar.



# MARENGO



## PAPADA, ACELGA Y BACALAO

### ELABORACION:

Limpiar y cocer las pencas de las acelgas y escaldar las hojas.

Cocer al vacío la papada a baja temperatura.

Confitar el bacalao y montar un pilpil junto con la hoja de acelga.

Marcar la papada hasta que quede crujiente.

Montar el plato alternando las pencas, la papada y el bacalao confitado. Salsear con el pilpil y decorar





## CARRILLERA DE TERNERA, ARROZ AL CURRY Y PARMESANO

### ELABORACION:

Limpiar la carrillera y marcar hasta cerrarla. Elaborar el jugo de ternera y cocer la carrillera.

Cocer el arroz en un caldo de curry hasta su completa cocción. Enfriar y dejar secar. Freír en aceite muy caliente para su perfecto inflado

Para la teja de parmesano, rallar el queso y estirar sobre un silpat, cocer al horno y dejar enfriar

Montar el plato con la carrillera napada de su jugo reducido, el arroz inflado y la teja de parmesano

## BUÑUELOS FLUIDOS DE CHOCOLATE Y TIERRA CRUJIENTE

Elaborar la trufa y enfriar, formar las bolas y congelar.

Para la pasta de freír, hacer una tempura dulce y espesa.

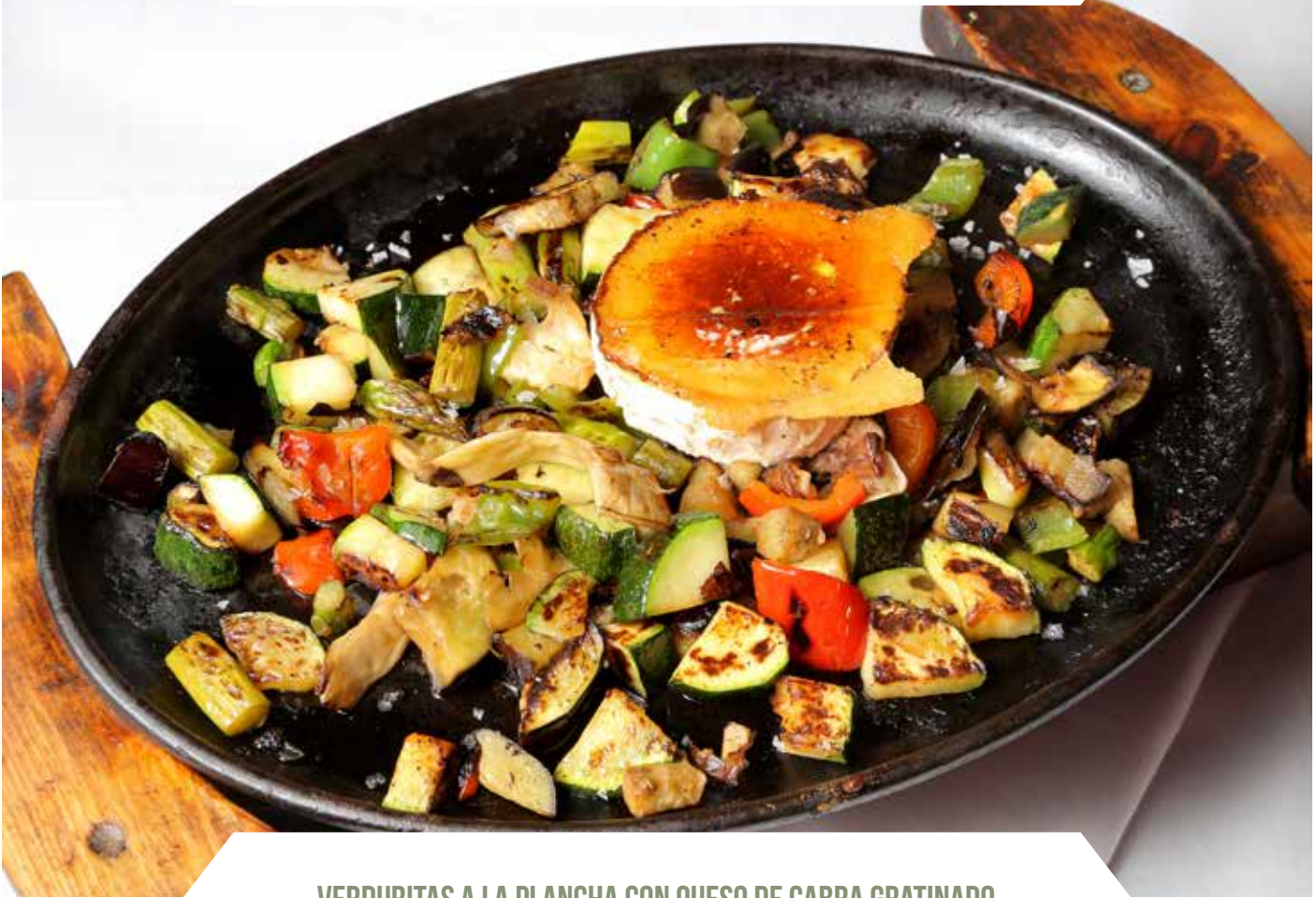
Para la tierra, elaborar un bizcocho de frutos secos y chocolate. Una vez seco picar.

Pasar las trufas por la tempura y freír en aceite muy caliente.

Montar el plato con las migas en el fondo y los buñuelos arriba.



# MÁS TORRES



## VERDURITAS A LA PLANCHA CON QUESO DE CABRA GRATINADO

Trocearemos todas las verduras en tacos y marcaremos a la plancha con unas gotas de aceite de oliva, gratinamos en el horno una rodaja de rulo de cabra hasta que se dore.

Para servir montaremos las verduras ya marcadas sobre una placa caliente para que se acaben de hacer y ponemos el taco de queso caliente en la fuente.

Aderezamos con sal Maldón y mezclamos el queso fundido.



Este plato no necesita mucha cocina, lo fundamental es un atún rojo de calidad y siempre muy fresco.

Marcamos por ambos lados el lomo de atún, siempre limpio de cualquier piel o espina, lo dejamos casi crudo, pero que no se nos quede frío por dentro.

Trocearemos en filetes pequeños para una presentación mas bonita y le regaremos un orio recién hecho con aceite de oliva, ajos laminados, cayenas y un chorrito de vinagre

## ATÚN ROJO AL ESTILO ORIO

## TARTA DE QUESO

### INGREDIENTES:

Crema de queso fresco - Huevos - Leche - Azúcar.

ELABORACIÓN: Pasar todos los ingredientes por la batidora y dejar en el horno a 180°C durante 30 minutos.

Dejaremos enfriar y para presentar lo decoramos con una bolita de helado de yogur.



# MOLINO DE SAN LÁZARO



## ALCACHOFAS CON JUGO CONCENTRADO DE POLLO “AL AST”

Cocer las alcachofas.

PARA EL CALDO DE POLLO “AL AST”: Cebolleta picada - Asar el pollo con lima y especias - Jerez - Caldo de verduras.

Dorar la cebolla al fuego con un poco de aceite.

Añadir el pollo asado y el caldo que lo cubra.

Cocer durante 1 hora a fuego muy fuerte y reservar.

Rectificar y texturizar.



## POLLO DE LA ABUELA EN GUISO DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y JEREZ

### PARA EL POLLO:

1 Pollo cortado en trozos grandes -  
Cebolla cortada en juliana - Pimiento  
verde - Jerez seco - Caldo de pollo

### ELABORACIÓN:

Freír el pollo en un poco de aceite,  
añadir la cebolla en juliana y el pi-  
miento.

Trabajar a fuego lento mientras se va  
caramelizando la cebolla. Añadir el je-  
rez y por ultimo el caldo.

Cuando el pollo este en su punto re-  
servar y pasar la salsa por el fino.

PARA EL MERENGUE: 1.500 gr. de agua  
- 20 gr. de albumina en polvo - 10 gr. de  
cacao.

PARA LA CONFITURA DE MELOCOTÓN: 1 Kg.  
de melocotón - 500 gr. de azúcar - C/s de canela.

HELADO DE CHOCOLATE: 1 l. de leche - 300 gr.  
de azúcar - 20 gr. de leche en polvo - 10 gr. de estabi-  
lizante - 200 gr. de cobertura de leche.

ROCA DE CHOCOLATE BLANCO Y MELOCO-  
TÓN: 300 gr. de cobertura blanca - Esencia de melo-  
cotón - 100 gr. de manteca de cacao.

ESTREUSSEL DE CACAO: 100 Gr de almendra en  
polvo - 100 gr. de azúcar - 100 gr. de mantequilla - 80  
gr. de harina - 20 gr. de cacao.

VELO DE CACAO: 500 gr. de agua - 20 gr. de leche  
en polvo - 100 gr. de azúcar - 30 gr. de cacao - 3 Ho-  
jas de gelatina.

## NUESTRA TARTA SACHER



# MONTAL



## RULOS DE CECINA DE ASTORGA RELLENO DE FOIE Y MEMBRILLO

### INGREDIENTES:

Cecina de Astorga - Foie - Membrillo

### ELABORACIÓN:

Cuadraremos unos filetes de Cecina , y le pondremos un poquito de mousse de foie y lo enrollaremos haciendo unos rulines.

La carne de Membrillo la trituraremos y lo ponemos en una manga pastelera para luego decorar.



## TATAKI DE ATÚN CON SÉSAMO

Congelaremos el pescado un mínimo de 24h.

### INGREDIENTES:

1 lomo de atún rojo - 100 ml. de soja - 50ml. De Vinagre de Arroz - 1 Cucharada de Jengibre - 1 Cucharada de Sésamo - 1 Cucharada de Azúcar - Sésamo para rebozar

### ELABORACIÓN:

Mezclaremos todos los ingredientes en un cuenco, cortaremos los trozos de atún y marinamos al menos 2 h, girando de vez en cuando para que coja bien por los cuatro lados.

Una vez pasado este tiempo rebozaremos en sésamo y pasaremos por la plancha 10 segundos por cada lado para que quede crudo por dentro.



## TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

### INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES:

500 ml. de nata - 100 ml. de leche - 100 gr. de azúcar - 3 hojas de gelatina - 200 gr. queso Philadelphia - 125 gr. queso de crema de oveja.

### ELABORACIÓN:

Herviremos la nata, la leche y el azúcar, cuando esté hirviendo añadiremos las hojas de gelatina y el queso.

Echaremos en molde con bizcocho de chocolate con leche (38%) en el fondo. Enfriaremos y decoraremos con frutos rojos y mermelada de arándanos.

# NOVODABO



## **CARRÉ DE TERNASCO, DIFERENTES GARNACHAS, BORRAJAS Y TRUFA DEL MONCAYO**

**INGREDIENTES (4 PERSONAS):** 1 costillar de ternasco - Hígado de pato - Sal y pimienta - Jugo de ternasco - Caviar de garnacha - Sal de garnacha - Caramelo de garnacha - 1 mata de borraja pequeña - Trufa *Melanosporum*.

**ELABORACIÓN:** Deshuesar el costillar de ternasco rellenarlo con el foie gras, salpimentarlo y bridarlo, cocción al vacío en horno mixto.

Limpiar las borrajas cortar a tallos y cocer al dente.

Hacer un caramelo de vino , una sal de garnacha y un caviar de vino.

Una vez cocinado el carré quitar las cuerdas, y marcar en sartén a alta temperatura.

**PRESENTACIÓN:** En un plato hondo pintar el caramelo de vino, poner el jugo en la base y poner sobre éste el caviar, la trufa, la borraja y la sal de vino.



## SALMONETES CON HOLANDESA DE AZAFRÁN DE MONREAL Y MIGAS CÍTRICAS



### INGREDIENTES (4 PERSONAS):

4 salmonetes grandes - Migas - Gajos de naranja - Mantequilla - Yemas de huevo - Sal y pimienta - Zumo de limón - Hebras de azafrán.

### ELABORACIÓN:

*Para la holandesa de Azafrán:* Hacer una mantequilla clarificada, añadir espinas de salmonetes y tostar, colar y añadir yemas de huevo y zumo de limón.

*Para las migas:* Saltear las migas con gajos de naranja, reservar.

Desespinar los salmonetes y filetear.

### PRESENTACIÓN:

En plato bonito poner la base de migas con los gajos de naranja y sobre éste los salmonetes marcados a la plancha cuidando su cocción, napar con la holandesa de azafrán.

## OTRA TARTA DE MANZANA

### INGREDIENTES (4 PERSONAS):

1 pasta philo - 1 manzana Grand Smith - 6 yemas de huevo - 100 gr. azúcar - 1/2 l. leche - Maicena - Vainilla - Azúcar lustre - Helado de vainilla natural hecho en casa.

### ELABORACIÓN:

Hacer una crema pastelera e incorporarle la manzana asada a modo de puré.

Dejar enfriar y meter en una manga pastelera.

Cortar la pasta philo, y hornear.

Ensamblar el mil hojas relleno con la crema pastelera, caramelizar, acompañar con el helado.



# PARRILLA ALBARRACÍN



## MERLUZA EN VERDE

### INGREDIENTES:

Un lomo de merluza - Selección de verduras verdes: guisantes, judías verdes, acelga, puerro, cebolla, espinaca, packchoi - Selección de hierbas verdes: albahaca, eneldo, perifollo, menta, berros - Manzana verde - Aceite de oliva virgen - Sal.

### ELABORACIÓN DEL PURÉ DE VERDE:

Hacer un puré clásico con variedad de verduras verdes, poner a punto de sal y montar con aceite de oliva.

### COCCIÓN DE LAS VERDURAS:

Blanquear unas verduritas y refrescar.

### FINAL Y PRESENTACIÓN:

Cocinar el lomo de merluza y colocarlo encima del puré de verduras.

Colocar las verduras encima de la merluza, las hierbas, unos bastoncitos de manzana verde y un chorrito de aceite de oliva virgen.



## MOLLEJAS DE TERNASCO DE ARAGÓN CON SÉSAMO Y PACKCHOI

### INGREDIENTES:

Mollejas o lechecillas de Ternasco de Aragón IGP - Un manojo de packchoi - Sésamo tostado - Jugo de carne - Aceite de oliva virgen - Sal.

### ELABORACIÓN:

Limpiar las mollejas, blanquearlas y limpiarlas de telillas y grasas.

Dorar las mollejas y glasearlas con el jugo reducido de carne y añadir el packchoi y el sésamo tostado.

Disponer en el plato el conjunto.

### INGREDIENTES:

Bizcocho de almendra y canela - Helado de requesón - Miel - Compota de frambuesas - Frutos secos garrapiñados.

### FINAL Y PRESENTACIÓN:

Romper el bizcocho en migas y poner un montoncito en el plato.

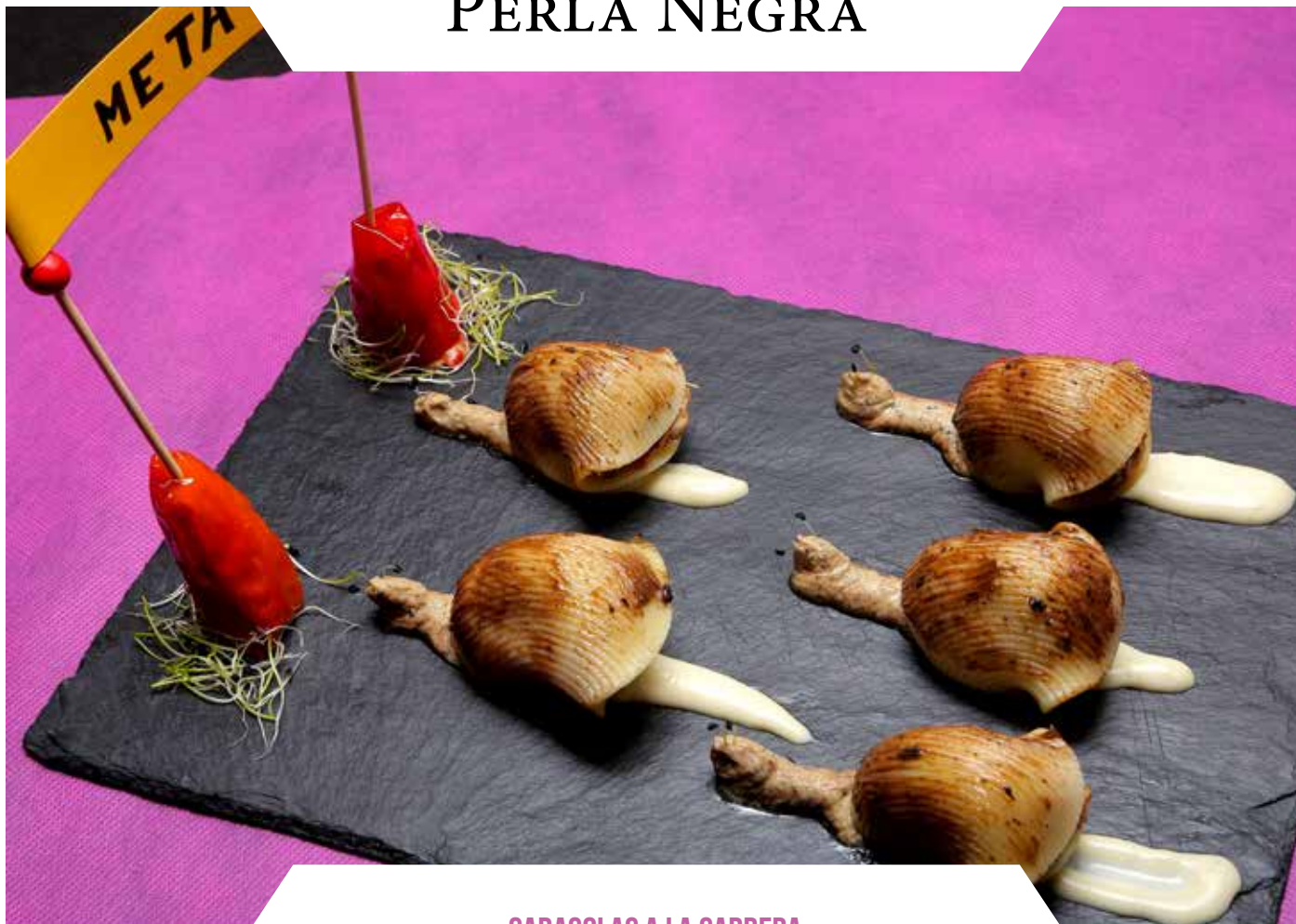
Colocar encima una bola de helado de requesón rociada con miel.

Añadir compota de frambuesas y garrapiñados.

## MIGAS DE CANELA Y ALMENDRA CON REQUESÓN HELADO, MIEL, FRAMBUESAS Y GARRAPIÑADOS



# PERLA NEGRA



## CARACOLAS A LA CARRERA

**INGREDIENTES:** 8 Caracolas de pasta - 1 Pierna de ternasco - 200 gr. de setas variadas - 3 pimientos del piquillo - 300 gr. de foie - 1 trufa negra - 4 pimientos caramelizados - 500 ml. de nata líquida - Parmesano rallado y 50 gr. de gorgonzola

**ELABORACIÓN:** Realizamos la masa de los caracoles, cogiendo el foie y la trufa negra, se introduce en el robot y se hace una pasta.

Cocemos las caracolas de pasta durante 12 minutos.

Asamos la pierna de ternasco durante 1 hora y media a 160°C, le damos la vuelta y terminamos de asarlo a 180°C durante 40 minutos. Deshuesamos y cortamos en trozos muy pequeños junto con las setas y pimientos del piquillo.

Rellenamos las caracolas.

Hacemos la crema de quesos con la nata y los quesos.

Caramelizamos los pimientos a fuego lento y luego rellenamos.



## PLANTERO Y YO

PARA EL GOFRE QUE VA A HACER DE RECIPIENTE DEL PLANTERO:

1 huevo - pizca de sal - 100 gr. de mantequilla - 100 gr. de harina - 150 ml. de leche - 100 gr. de tomate frito - Olivada negra - Orégano.

Mezclar todo hasta formar una mezcla homogénea, introducir en la gofrera durante 5 minutos a punto 4.

PRODUCTOS DE LA MINIHUERTA:

Alcachofas rellenas de foie - Brotes de cebolleta y habitas fritas en aceite de oliva - Setas nameko salteadas - Zanahorias baby al vapor - Brócoli al vapor - Tomates cherry plancheados con rama - Para las tierras - Mousse de crema de boletus - Crema de pimientos del piquillo.

TIERRA DE MORCILLA CON CEBOLLA:

Se desmenuzan varias morcillas y se colocan en una bandeja de horno, se hornea a 140°C durante 1 hora y media.

### INGREDIENTES:

Chocolate negro puro al 80% - Azúcar moreno - Ralladura de una lima - Ralladura de un limón - ½ litro de zumo de limón - 1l. de jarabe PTP - Tomillo - Te de manzana - Hierbabuena - Ron blanco cubano.

### ELABORACIÓN:

Juntamos el azúcar, Tpt, junto a los zumos y las ralladuras de la lima y el limón.

Picamos la hierbabuena y la incorporamos a lo anterior, junto al ron a gusto.

Hacemos un caramelo y con la ayuda de un molde realizamos cucharillas.

Fundimos el chocolate para moldear unos cuencos y presentamos.



## SORBETE DE MOJITO CON AROMA CAMPESTRE

# RÍO PIEDRA



## CARRILLERAS

**INGREDIENTES (10 PERSONAS):** Carrilleras con hueso, 10 uni. - Cebolla 300 gr. - Zanahoria 300 gr. - Parmesano, 100 gr. - Nata 1dl. - Vino tinto 6 dl. - Azúcar 100 gr. - Patata 600 gr.

**ELABORACIÓN:** Reducimos 4 dl. de vino y añadimos la cebolla y la zanahoria pochada.

Salpimentamos las carrilleras y las metemos junto con la bresa y el vino en una bolsa a 77°C de vapor durante 10 horas. Abatimos y cortamos con una sierra de cinta

Reducimos 2 dl. vino tinto y añadimos el azúcar hasta obtener la textura deseada

Hacemos una infusión con la nata el parmesano dándole la textura adecuada

Cocemos las patatas en una perola con agua, justo que cubra y dejamos hasta que el agua se consuma por completo, pelamos y rompemos a tozos

**PRESENTACIÓN:** Colocamos los trozos de carrilleras y patatas salteadas y en línea.

A un lado distribuimos gotas de infusión de parmesano y vino.



## PULPO Y SU JUGO

INGREDIENTES (10 PERSONAS):

Pulpo patas 2 kg. - Hojas de laurel c/s

ELABORACIÓN:

Metemos en una bolsa de cocción las patas del pulpo al 100%,

Colocamos 4 horas a 85 grados con vapor total y abatimos.

PRESENTACIÓN:

Filtramos y arreglamos el jugo que ha sobrado poniéndolo en el fondo de un plato hondo

Cortamos las patas y marcamos en plancha, si es necesario acabaremos con un golpe de horno o salamandra. Decoramos con una hoja tierna de laurel.

## BIZCOCHO CHOCOLATE CALIENTE CON CORAZÓN FLUIDO DE AVELLANA. VAINILLA GARRAPIÑADA Y CRISTALES DE ORO.

INGREDIENTES: Bizcocho - Cobertura chocolate 65% 600 gr. - Mantequilla pomada 300 gr. - Claras de huevo 10 unid. - Yemas 15 unid. - Azúcar 300 gr. - Avellana 300 gr. - Helado de Vainilla de Haití Nata del 38% 300 gr. - Azúcar 100 gr. - Agua 100 gr. - Rama vainilla Haití 1 uni. - Cubitos de hielo 10 unid. - Sal c/s - Yemas de huevo 6 unid. - Agua fría c/s

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS: Almendras 200 gr. - Agua 250 gr. - Azúcar 250 gr.

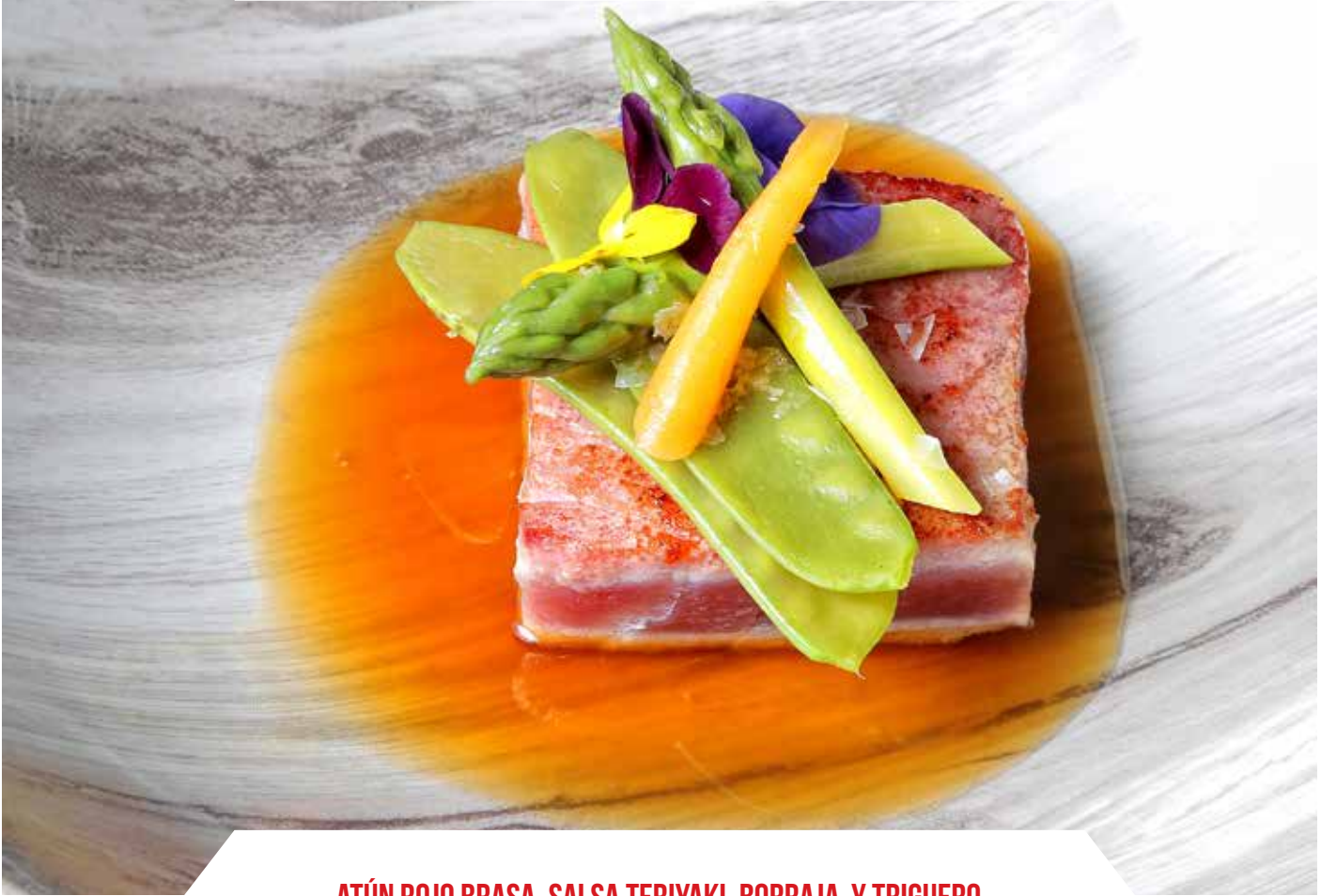
CRISTALES DE ORO: Azúcar isomal grano fino 200 gr. - Polvo de oro 1 gr.

DECORACIONES: Grosellas rojas 20 unid. - Semillas de adormidera 1 gr. - Vayas de goji 5 gr. - Pipas peladas saladas variadas 5 gr. - Jarabe de vinagre de Módena 10 gr. - Salvia fresca cogollo 10 unid.

Mantequilla c/s - Harina c/s - Moldes de plata de 1 dl. 10 unid.



# RIVER HALL GASTRO



## **ATÚN ROJO BRASA, SALSA TERIYAKI, BORRAJA Y TRIGUERO**

### INGREDIENTES:

4 lomo de atún - 75 gr. de Mirim - Zumo de 2 limas - 4 dientes de ajos - 50 gr. de ave.

### PARA GUARNICIÓN:

Yemas trigueros - Borraja - 8 mini bisaltos.

### ELABORACIÓN:

Realizamos el atún a la brasa y asamos en ella las verduras. Realizamos una reducción con el caldo de pollo y la salsa Teriyaki.

### PRESENTACIÓN:

Colocamos sobre el atún a la brasa la reducción de Teriyaki, acompañamos en el montaje con de las verduras asadas y flor de pensamiento.





## CHERRY DE MOLUSCOS SOBRE ALGAS Y NIEVE DE ACEITE DE OLIVA

### INGREDIENTES (4 PERSONAS):

25 gr. de cebolla - 25 gr. de puerro - 200 gr. de mejillones - 50 gr. de caldo de pescado - 25 gr. crema de queso - 75 gr. mantequilla - 25 gr. de nata - 15 gr. aceite oliva.

### ELABORACIÓN:

Rehogamos la cebolla y el puerro con la mantequilla, mojamos con caldo de pescado. Añadimos la nata y el queso. Agregamos los mejillones y trituramos.

Realizamos un encerradito con plástico film para asemejarlo a un pequeño tomate.

Congelamos y bañamos con gelatina roja.

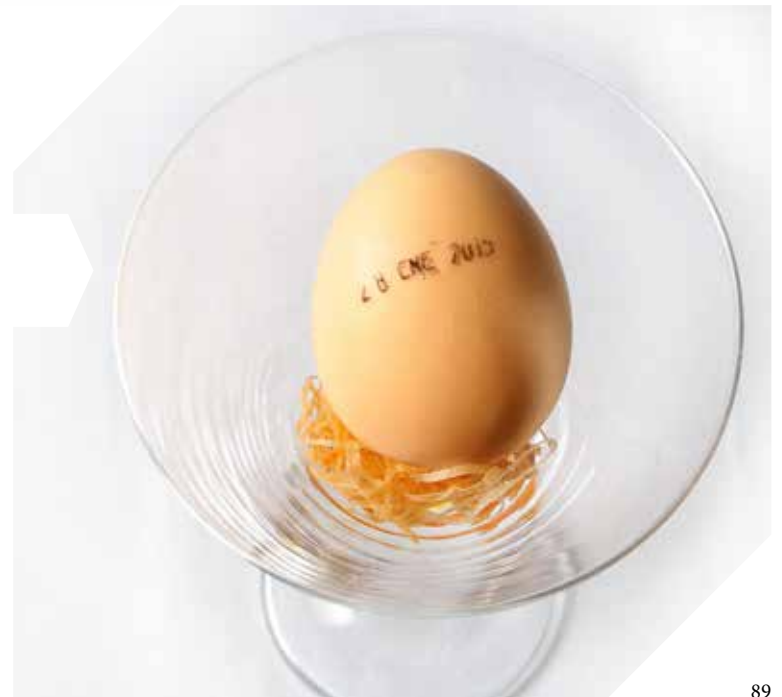
## HUEVO SORPRESA

**CREMA DE CÍTRICO:** 250 gr. de leche - 250 gr. de nata - 500 gr. de zumo de lima - 225 gr. de yema - 200 gr. de azúcar - 220 gr. de mantequilla

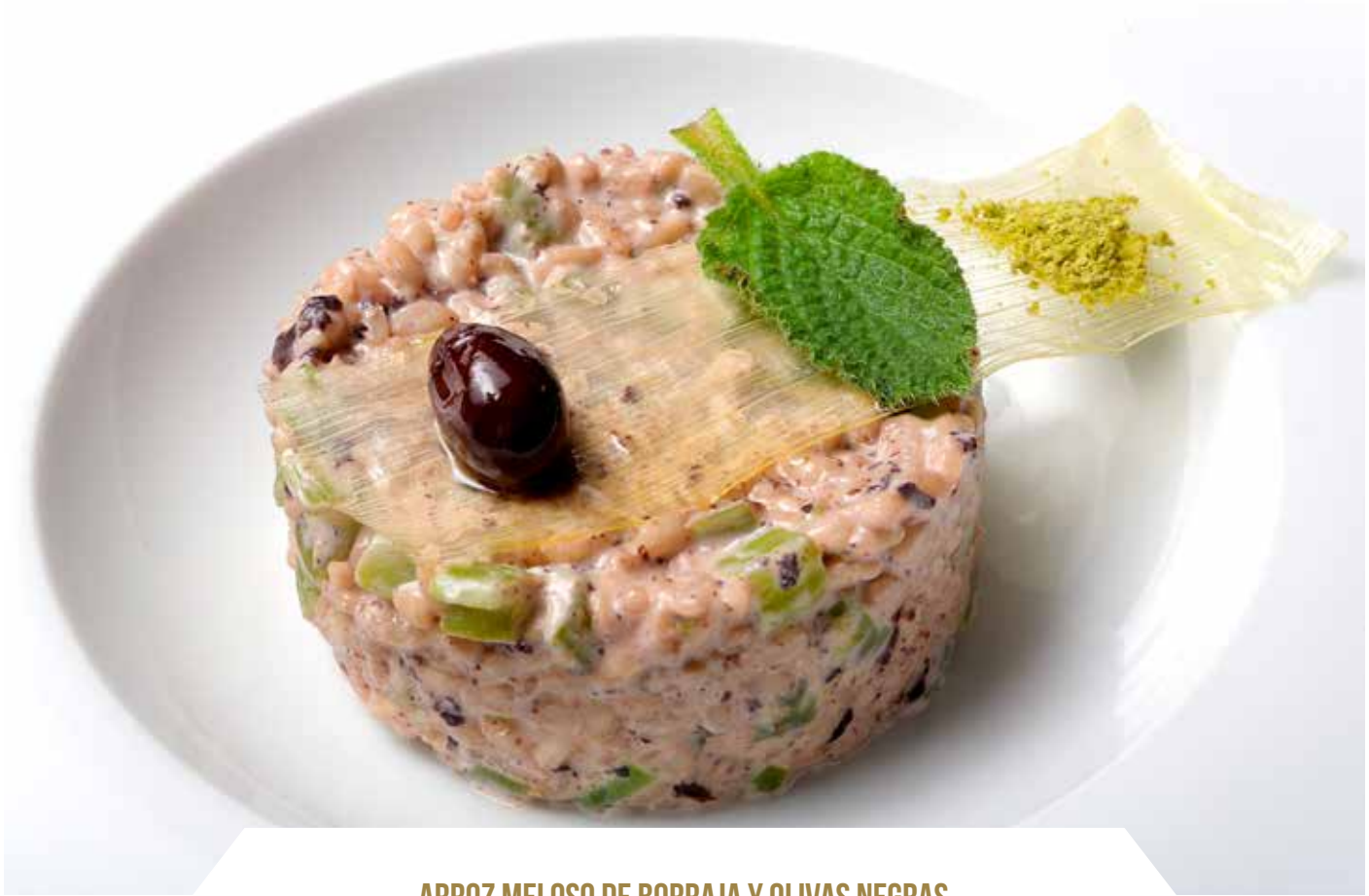
**ELABORACIÓN:** Realizamos una crema con el sistema de baño María hasta conseguir una crema espesa para utilizarlo de relleno.

**CÁSCARA DE HUEVO:** Realizamos una cáscara de huevo con un molde con el chocolate blanco atemperándolo.

Enfriamos la cáscara y rellenamos el hueco con la crema, enfriamos y desmoldamos, pintamos con manteca de cacao buscando asemejar lo máximo al color de de un huevo real.



# UMAI



## ARROZ MELOSO DE BORRAJA Y OLIVAS NEGRAS

### INGREDIENTES:

Arroz - Fumet - Olivas negras del Bajo Aragón - Borraja - Ajo - Cebolla - Aceite de oliva - Nata.

### ELABORACIÓN:

Limpiar la borraja y la escaldar. Enfriar y reservar.

Picar el ajo y la cebolla, rehogar y añadir las olivas negras deshuesadas. Incorporar la borraja.

Rehogamos el arroz, añadimos el fondo anterior y el fumet de pescado caliente. Cocer 18 minutos.

Emplatar y decorar con una hoja de borraja y una oliva deshuesada.



## DAMA DE TERNASCO AL CHILINDRÓN

### INGREDIENTES:

Ternasco de Aragón IGP - Aceite de oliva - Ajo - Cebolla - Pimiento rojo - Tomate - Jamón de Teruel - Gel espesa - Guarnición - Patatas - Cerveza - Manzana - Brandy.

### ELABORACIÓN:

Cortar el ajo, la cebolla y rehogamos. Añadir el pimiento cortado en juliana, el tomate y unos dados de jamón.

Incorporar al guiso el ternasco y guisar una hora y media. Sacar la carne y reducir la salsa, triturar, colar y reservar.

Deshuesar la carne. Trabajar el gel espesa con agua. Colocar en el molde en capas y entre ellas poner el gel en un recipiente rectangular. Enfriar.

Pasadas 2 horas cortar en raciones.

Para guarnición cocer patatas en cerveza. Escurrir, triturar y pasar por el pasa puré. Añadir aceite de oliva. Para la comota de manzana asar la manzana, triturar y colar.

Emplatar con el puré de manzana, un timbal de patata y la dama de ternasco y salsear.

## TATÍN DE CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO CON HELADO DE TOMILLO

### INGREDIENTES:

PARA EL TATÍN: Mantequilla - Harina de trigo - Yema de Huevo - Azúcar - Harina de Almendra - Cebolla de fuentes

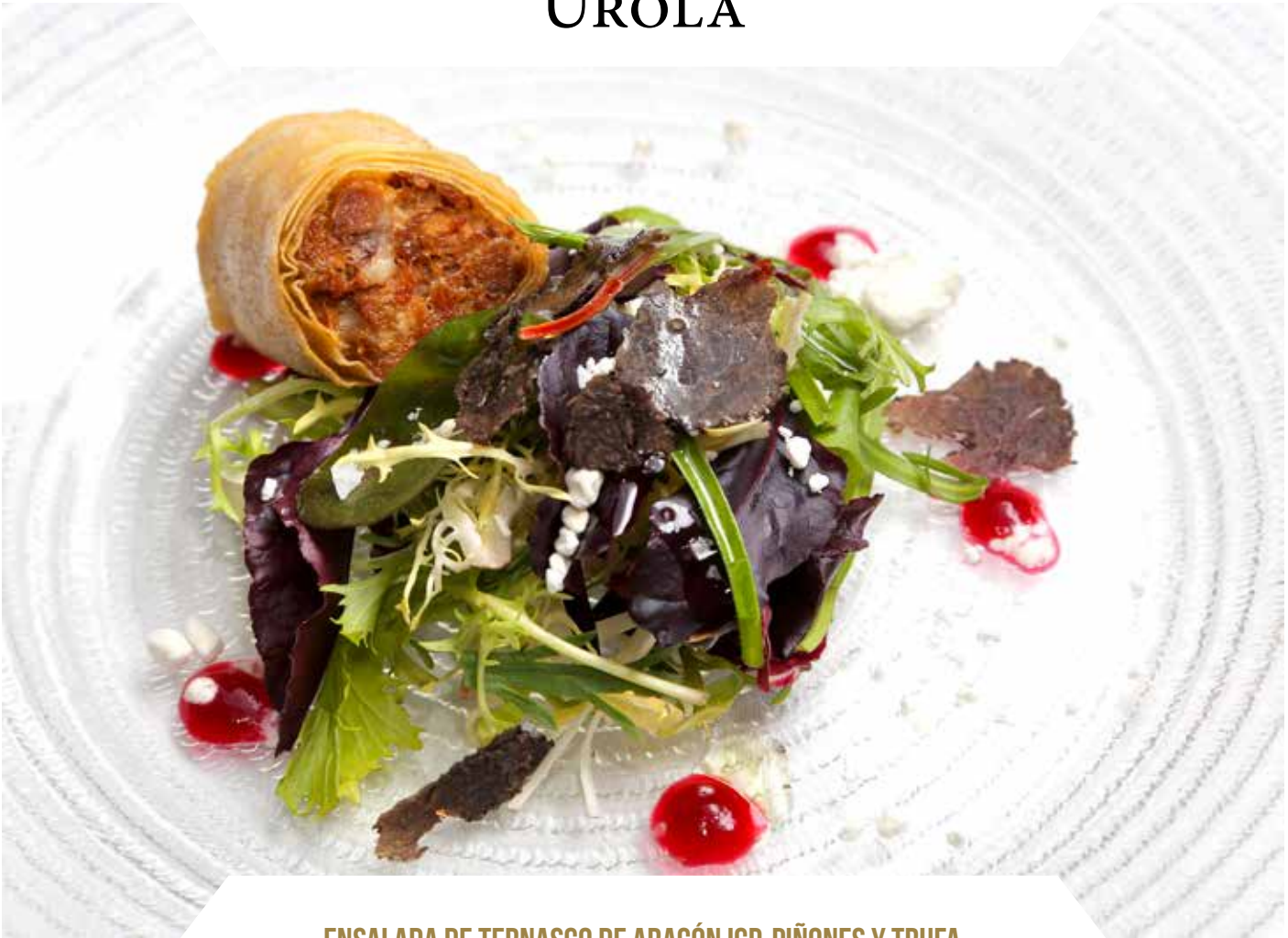
PARA EL HELADO: Nata - Leche - Azúcar - Tomillo - Estabilizante

### ELABORACIÓN:

Pelar y cortar la cebolla en aros. Poner con azúcar a macerar media hora. Poner en el fondo del molde. Para la base poner la mantequilla en pomada. Añadir la yema de huevo y mezclar con el azúcar. Por ultimo incorporar las harinas de trigo y de almendra. Reservar en frío media hora. Poner sobre la cebolla y hornear a 170°C 15 min. Para el helado infusionar leche, nata, azúcar y tomillo, cocer una hora y colar. Enfriar y añadir estabilizante. Meter en la heladera y montar el helado.



# UROLA



## ENSALADA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP, PIÑONES Y TRUFA

### INGREDIENTES:

Ternasco de Aragón IGP 450 gr. - Piñones 100 gr. - Trufa - Maltodextrina - Mezclum de lechugas - Aceite de oliva - Aceite de girasol - Pasta filo.

### ELABORACIÓN:

Cocinar el ternasco a baja temperatura deshuesar y mezclar con los piñones, enfriar y hacer un rulo con la pasta filo, reposar en nevera.

Poner un montoncito de lechugas en el plato encima el rulo que habréis dorado en la sartén y sazonar con sal aceite de trufa unas rocas de trufa y trufa rallada.



## NAVAJAS, CALABAZA, SETAS Y TRUFA

### INGREDIENTES:

Navajas 8 piezas - Calabaza 1 kg. - Setas 300 gr. - Trufa - Aceite de trufa

### ELABORACIÓN:

Hacer un puré con la calabaza, asar las navajas (previa limpieza )a la plancha ,hacer un caldo con las setas y emulsionarlo con la lecitina

Poner una cucharada de puré de calabaza en el plato sobre este las navajas asadas, la emulsión de setas y rociar todo con unas gotas de aceite de trufa y unas laminas de trufa.

## SALMÓN CURADO, YOGURT, CAVIAR DE SALMÓN Y SOJA

### INGREDIENTES:

Salmón 1 kg. - Yogurt 100grs - Caviar de salmón 20 gr. - Caviar de soja 10 gr.

### ELABORACIÓN:

Limpiar y desespinar el salmón, curar el salmón en una salmuera liquida durante 2h, sacar lavar y secar envolver en film y congelar durante 72 h, descongelar en nevera

Marcar en sartén por las dos caras el salmón y acompañar del yogurt, los dos caviars, el aceite de trufa, láminas de trufa, rocas de trufa y unas hojas frescas para decorar .



### BAOBAB

Chupito de remolacha, apio y pepino.  
Croqueta de Qüorn-Curry.  
El Unte (Hummus de calabaza, Tzatziki vegano, Crackers de remolacha y Pan de pita de olivada).  
Ensalada cítrica.  
Coca verde (con tomate, berenjenas, burratina y aceite de alcaparras).  
Moussaka vegetal.  
Bizcocho de nueces con mousse de higos y chocolate caliente.  
Leche no frita con peras al horno y helado de arroz con leche.

### BLASÓN DEL TUBO

Corazones de alcachofa rellenos de gambas.  
Arroz con setas y virutas de foie.  
Bacalao confitado sobre verduritas y paté de oliva.  
Carrillera de ternera estofada con puré de patata violeta.  
Sorbete de limón al cava.

### CAFÉ DE LA REINA

Trufa de queso con Parmesano.  
Ravioli de espinacas pasas y piñones.  
Crepes rellenas de pato con espuma caliente de foie gras, perlas de balsámico y mix de cherrys confitados.  
Lomo de bacalao confitado con cítricos, chipirón con su consomé y espárragos trigueros.  
Tiramisú casero.

### CANCOOK

Borrajitas con pil-pil de ajo tostado y cigala confitada.  
Ternasco de Aragón I.G.P. con Trufa del Moncayo y orejones.  
Tocinillo de maracuyá, espuma de merengue y sorbete de manzana Granny Smith.

### CELEBRIS

Focaccia al pesto con espinacas, pera, anchoas y lascas de queso Parmesano.  
Ravioli de frutos del mar con ralladura de mojama y lima.  
Hamburguesas de pato con cebolla caramelizada.  
Sopa de chocolate blanco con sorbete de fruta de la pasión.

### EL BANDIDO

Pulpo a la brasa sobre crema de patata, trufa de Sarrión y chips de alcachofa de la Ribera.  
Gigot de Ternasco de Aragón IGP relleno de Longaniza de Graus y ajetes tiernos en su jugo con setas salteadas.  
Torrija al azafrán de Monreal con helado de Melocotón de Calanda y mostillo de vino tinto.

### EL CANDELAS

Carpaccio de gallina trufada en ensalada con vinagreta de piñones.  
Arroz con conejo y caracoles.  
Corvina al orio de tomate y piparras.  
“Los callos de Teresa” con huevo poche y crema de patata.  
Helado de queso de Sieso con frutos rojos.  
Café.

### EL MONASTERIO DE SANTA FE

Ensalada con matices tierra mar regada con salsa sutil de yema y tomate.  
Lomitos de rodaballo braseados con sofrito de verduras y chorizo ibérico.  
Manitas de blanco de Teruel deshuesadas rellenas de cremoso de trompetillas negras sobre hojaldre prensado con pipas y salsa de verduras.  
Saquito crujiente de cremoso de chocolate y frutos rojos.  
Café aromático.

### EL PATIO DE GOYA

Tostada de queso de cabra con confitura de tomate.  
Sopa de Cebolla de Fuentes con brioche y tostada de foie.  
Taco de bacalao asado con su cocotxa al pil-pil.  
Carrillera de ternera confitada, morro crujiente y manzana con lluvia de trufa.  
Ravioli de calabaza a la canela, coco y jengibre.

### EL SERRABLO

Timbal de lechuguitas con Ibérico y langostinos.  
Arroz cremoso de Longaniza de Graus con trigueros y parmesano.  
Bacalao confitado sobre lecho de pimientos bicolor con crujiante de ajos tiernos.  
Solomillo de cebón en salsa de frutos secos.  
Tarta de queso casera con arándanos.

### FINCA LA DEHESA

Estofado de judiones de la granja con ajetes de nuestro campo.  
 Ensalada de atún marinado acompañado de judías verdes.  
 Carrillera de ternera estofada al vino tinto con patata confitada.  
 Cremoso de vainilla con coulis de melocotón.  
 Café o infusión.

### HOTEL RESTAURANTE EL PATIO

Carpaccio de salmón marinado con rúcula y aceite de trufa.  
 Ensalada César con pollo, bacon, anchoas y costrones.  
 Atún rojo a la parrilla con hortalizas y wasabi de algas.  
 Jarrete de Ternasco a La Aragonesa con patatas asadas.  
 Crepe de chocolate y helado de vainilla con cookies.

### IL PRINCIPALE

Milhojas de berenjena, scamorza y parmesano con cremoso de cebollino.  
 Canelón de bresaola con marscapone y rúcula acompañado de Trofie di Recco y setas confitadas.  
 Risotto de bacalao con tomate seco de Caspe y crujiente de parmesano.  
 Zabaione clásico con Vino Marsala y mini tartufo di Pizzo.

### LA BODEGA DE CHEMA

Rollito crujiente de perdiz y pularada con salsa de foie y manzana caramelizada.  
 Crema de nécoras y cigalas con delicias de salmón y puerro gratinado con emulsión de ajos.  
 Arroz cremoso de rabo de ternera guisado a la antigua con huevo escalfado y trufado.  
*Segundo a elegir:*  
 Carrillera de cerdo de Guijuelo cocinada a baja temperatura con salsa de moscatel y lecho de cuscús especiado o Chipirones rellenos de changurro y mejillones con salsa verde de gambas .  
*Postre a elegir:*  
 Bizcocho emborrachado al ron con crema de vainilla y helado de turrón o “Chocolatísimo” (helado ,bizcocho, ganache...).

### LA GRANADA

Ensalada de salmón y brie.  
 Arroz cremoso de champiñón con crujiente de pollo.  
 Bacalao frito y membrillo.  
 Carrillera de Ibérico al vino tinto.  
 Hojaldre templado de almendra y helado de leche.

### LA MATILDE

Mantequilla de anchoas.  
 Empeltres con finas hierbas.  
 Humus al curry .  
 Fideuá de hortalizas, setas y habitas con alioli de membrillo.  
 Dorada con Romescu verde, zanahoria y almejas.  
 Ratatouille de cordero y almendras.  
 Mosaico de repostería artesana.  
 Bombones y mignardises.

### LA REBOTICA

Aperitivo de bienvenida.  
 Terrina de foie de pato de Santa Eulalia del Campo y confitura de Cebolla de Fuentes con orejones de Melocotón de Calanda y mermelada Lou de olivas verdes.  
 Timbal templado de jarretes de Ternasco de Aragón IGP escabechado sobre maraña de ensaladas y hortalizas.  
 Presa de cerdo de Teruel con salsa de berenjena asada y chocolate blanco acompañado de borrajas en tempura.  
 Bacalao confitado en aceite de jamón y albahaca acompañada de crema de alcachofas.  
 Crema de Arroz Brazal con leche, con trocitos de manzana de Épila asadas y almendras garrapiñadas ecológicas del Bajo Aragón.

### LA SCALA

Carpaccio de atún con siete especias y lima.  
 Huevo escalfado con setas de temporada.  
 Corvina con wok de verduras y sésamo.  
 Magret de pato con puré de melocotón.  
 Piña colada en plato.

### **MARENGO**

Papada, acelga y bacalao.  
Tartar de atún rojo, lima y jengibre.  
Carrillera de ternera, arroz al curry y parmesano.  
Paletilla de Ternasco de Aragón.  
Buñuelos fluidos de chocolate y tierra crujiente .

### **MÁS TORRES**

Ensalada templada de ventresca con Cebolla de Fuentes frita.  
Chipirones a la plancha con pimientos de Padrón y Romescu.  
Sinfonía de verduras con queso de cabra gratinado.  
*Segundo plato a elegir:*  
Solomillo de vaca con salsa de boletus o Cochinillo confitado  
relleno de foie o Confit de pato rustido al horno y salsa de  
melocotón o Atún rojo al estilo orio o Lomito de rodaballo .  
Tarta de queso con helado de yogur .

### **MOLINO DE SAN LÁZARO**

Tortellini de requesón de Sieso y trufa .  
Alcachofas con caldo concentrado de carnero.  
Pollo de la abuela en guiso de cebolla caramelizada y Jerez,  
ravioli de verduras, foie gras y manzana.  
Nuestra tarta Sacher con merengue de cacao, espuma de choco-  
late y crujiente de melocotón.

### **PARRILLA ALBARRACÍN**

Copa de bienvenida Sidre Tendre de Normandía con bocadillo  
de calamares.  
Ensalada de tomate rosa de Barbastro, queso mozzarella y  
salmón marinado.  
Huevo a baja temperatura sobre puré de coliflor y queso tierno  
de Sieso con trufa.  
Mollejas de Ternasco de Aragón con sésamo y packchoy  
Merluza en verde.  
Costilla de ternera frisona de Épila glaseada en su jugo con  
chivías y brotes de berros.  
Migas de canela y almendra con requesón helado, miel,  
frambuesas y garrapiñados.

### **PERLA NEGRA**

Plantero y yo.  
Corre caracola.  
Sorbete de mojito con aromas campestres.

### **RÍO PIEDRA**

Cebiche de gamba.  
Galleta de foie.  
Cilindro de steek.  
Lasaña de morcilla.  
Pulpo braseado en su jugo.  
Carrilleras.  
Bizcocho de chocolate caliente con corazón fluido de avellana,  
vainilla garrapiñada y cristales de oro.

### **UMAI**

Croqueta fluida de Tronchón.  
Arroz meloso de borrajas y olivas negras del Bajo Aragón.  
Bacalao a la baturra.  
Dama de Ternasco de Aragón al chilindrón.  
Tatín de Cebolla de Fuentes y helado de tomillo de Belchite.

### **UROLA**

Ensalada tibia de Ternasco de Aragón con piñones y trufa.  
Navajas, calabaza, trufa y emulsión de setas.  
*Plato a elegir:*  
Salmon curado, yogur, trufa, caviar de salmón y soja o Carrille-  
ra de ternera a baja temperatura, morro, trufa y manzana.  
Membrillo, queso y cuajada de oveja trufada.



### ARAGONIA PALAFOX

Carpaccio de solomillo ibérico al vermut con hummus de berenjena.  
Meloso de trigo tierno y confit de pato con cebolla de Fuentes de Ebro, coco y galanga.  
Rape asado y glaseado con cous-cous de brócoli, ajo tierno y torreznos.  
Bizcocho de soletilla con papaya y sorbete de limón y apio.

### BODEGÓN AZOQUE

Zamburiñas de la ría y gambas blancas de Huelva.  
Ensalada Azoque (especialidad de la casa).  
Paletilla de lechal en su jugo con fondo de patatas al horno.  
Piña Del Monte con guindas.  
Café aromático y licor.

### CASA LAC

Menestra de verduras de invierno.  
Penca de acelga rellena de jamón ibérico y velouté de hongos.  
Ravioli de chipirón en tinta con crema de calabaza amarilla.  
Paletilla de Ternasco de Aragón rellena de verduras al chilindrón con jardinera de verduras.  
Torrija de vainilla bourbon con helado de vainilla de Madagascar.

### CLUB NÁUTICO

Caldo ibérico con tostada crujiente de jamón batido a la zaragozana, polvo tomate y pimentón ahumado.  
Carpaccio de pulpo con mojo de olivas negras y caviar de aceite de oliva  
Salteado de setas con espuma de patata, huevo y migas de bacon  
Bacalao al vapor con sopa japonesa de borrajas y patata  
“Bombas” de Ternasco de Aragón con trufa de invierno  
Manzana – hinojo  
Tiramisú: Mascarpone, café y cacao

### DONDE CAROL

Crema Castellana.  
Alcachofas confitadas de la Ribera con Jamón de Teruel y gambas al ajillo sobre salsa Romesco.  
Chipirones confitados con tinta de calamar y cebolla dulce de Fuentes de Ebro en texturas.  
Cochinillo confitado con patatas panadera y bombón de manzana.  
Croqueta de torrija con helado de canela y reducción de peras al vino.

### EL CHALET

Ensalada de trucha del Cinca, cuajo de queso y tierra de olivas.  
Arroz meloso de setas, hongos y escabeche ligero de perdiz.  
Merluza a la plancha, borrajas y ñoquis de patata.  
Rulo de Ternasco IGP asado sin hueso y chilindrón de caracoles.  
Crema de vainilla tostada y helado de melocotón.

### EL FORO

Milhojas de tomate con ahumados (salmón, bacalao y sardina) y pequeña ensaladita con vinagreta de panceta.  
Sashimi de salmón marinado en casa con tomate rosa y Cebolla de Fuentes con ensalada de algas en compañía de arroz tres delicias aragones.  
Huevo de ave de corral a baja temperatura con salsa de Cebolla de Fuentes y trufa Tuber Melanosporum rallada.  
Alma de pato (confit de pato al Oporto, magret y salsa de foie)  
Taburete de Ternasco de Aragón relleno de manzana y langostino en su propio jugo.  
Trufa en el campo (trufa de chocolate blanco trufado enterrada en tierra de brownie).

### EL REAL

Gamba roja – Juego de crustáceos y rosas.  
Maceta de mousse de foie, naranja y chocolate.  
Mero con crema de guisante con menta, yuca y umami.  
Lingote de Ternasco de Aragón IGP con salsa de trufa y tierra de café.  
Huevo en el nido.

### GAYARRE

Tatin de “Firigolla” y lomo de sardina ahumada.  
Cardo en salsa de almendras y trufa.  
Láminas de bacalao con sopa cremosa de ajo y huevo.  
Costillas de lechazo relleno de longaniza al Pedro Ximénez.  
Migas crujientes de chocolate.  
Café.

### GORALAI

Ostra templada con cítricos, apio y caviar de arenque.  
Ravioli de manitas de ternera con manzana y migas de albahaca.  
Lubina, tomate, ajo y aceite de pan tostado.  
Ternasco, humos y colines de trufa.  
Sorbete de zanahoria, almendras y mango.  
Expresiones de yogur con tocinillo y cardamomo.

### **IDÍLICO RESTAURANTE**

Rulo Ostra escabechada con manzana.  
Membrillo, micuit de foie gras, tostadas de frutos secos.  
Parmentier de puerro, huevo, Jamón de Teruel, trufa Tuber Melanosporum.  
“La roca blanca de las gambas”.  
Pez San Pedro. Fondo marino. Emulsión de crustáceos.  
Jarrete de Ternasco de Aragón IGP, Cebolla de Fuentes de Ebro, vino de Garnacha, tomate y romero.  
Pera ecológica de Munébrega. Flambé, chocolate blanco, almendras y helado de pera.  
Fresones, queso y vino dulce de Garnacha.

### **LA MIGUERÍA**

Migas con langostinos y tomate.  
Tostada de revuelto de alcachofas naturales y foie.  
Hamburguesa exclusiva con quesos.  
Helado de merengue flambeado.

### **LA NUEVA KARAMBOLA**

Tartar de atún rojo.  
Chipirón de anzuelo a la brasa con salsa Romesco.  
Pulpo a la parrilla.  
Cigalita abrigada con gabardina.  
Arroz meloso de cigala.  
Merluza frita con tinta de chipirón y pimiento verde  
Pecado de dos chocolates.

### **MONTAL**

Crema de lentejas.  
Rulo de cecina de Astorga relleno de foie y dulce de membrillo.  
Tataki de atún con sésamo.  
Solomillo de ternera con salsa de mostaza y miel y perlas de patata.  
Postre artesano.

### **NOVODABO**

Huevo-Morcilla-Panceta y consomé.  
Salmonetes con migas cítricas y azafrán de Monreal.  
Carré de Ternasco de Aragón, toque de Garnachas, borraja y trufa.  
Otra tarta de manzana.

### **RIVER HALL GASTRO**

Capuccino con terrón de cebolla.  
Nuez de foie con gelée de Pedro Ximénez y tierra de pan de nueces.  
Mar y montaña de corteza y crustáceos.  
Cherrie de moluscos sobre algas y nieve de aceite de oliva.  
Alcachofa rellena de Ternasco de Aragón I.G.P. bajo yema de codorniz.  
Atún rojo a la brasa, salsa teriyaki, borraja y trigueros.  
Carré de Teruel, jengibre y lima.  
Huevo sorpresa.  
Café irlandés en plato.

La Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza HORECA, es la organización empresarial que defiende los intereses del sector y de tu negocio.

Tú sector, tú Asociación.... ¡Únete!

Entre otros servicios le ofrecemos:

- ASESORÍA JURÍDICA GENERAL
- SERVICIO DE NÓMINAS
- ASESORÍA FISCAL-TÉCNICO FINANCIERA
- SERVICIO DE SEGUROS GENERALES
- DEFENSA ANTE RECLAMACIONES
- SERVICIO DE PUBLICACIONES Y PUBLICIDAD
- CIRCULARES INFORMATIVAS
- SERVICIO DE RESERVAS ONLINE GRATUITO
- CURSOS DE FORMACIÓN:  
Aprendices y Cursos de Especialización
- CONVENIOS Y ACUERDOS CON PROVEEDORES
- DESCUENTOS CON LA SGAE

Organización de acciones de promoción para establecimientos asociados:

- PREMIOS HORECA
- CERTAMEN GASTRONÓMICO DE RESTAURANTES
- GASTRO PASIÓN
- COCINA DE SEMANA SANTA
- JORNADAS DE LA GARNACHA
- ARAGÓN CON GUSTO
- DÍA MUNDIAL DE LA TAPA



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5  
50006 Zaragoza  
Tel. 976 21 09 22

<http://www.horecazaragoza.com/>



Paseo Sagasta, 40 Oficina 5  
50006 Zaragoza  
Tel. 976 21 09 22

<http://www.restaurantesaragoza.org/>

ORGANIZAN:



PATROCINAN:

