



2017

# RECETARIO

PREMIOS  
*Horeca*  
XVIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA



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

Nuestros restaurantes plasman día a día nuestra gastronomía y nuestra despensa a través de sus menús. Este año podremos ver sus mejores creaciones en la XVIII edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza, que se desarrollará del 6 al 31 de marzo y en el que participan 48 establecimientos de capital y provincia.

Esta cita, impulsada por Horeca Restaurantes Zaragoza, es un evento único a nivel nacional y se ha consolidado en el calendario gastronómico zaragozano gracias al gran prestigio conseguido en el sector, convirtiéndose en escaparate de lo mejor de nuestros fogones. Desde la primera edición la participación ha ido aumentando progresivamente, así como la calidad de los platos y la implicación de los hosteleros, y este año tenemos récord de participación.

Los restaurantes participantes han diseñado un menú con lo mejor de sus especialidades y ofrecen estos días su más esmerado servicio y cocina. Para los hosteleros es una buena oportunidad para promocionar su cocina, y para los clientes supone poder probar menús de gran calidad a precios cerrados y es una buena excusa para salir de casa y disfrutar de la excelente gastronomía que se ofrece en Zaragoza y su provincia. El certamen es, una vez más, una forma de dinamizar el sector y poner a los establecimientos ante la mirada crítica de un jurado anónimo que evaluará y disfrutará de los platos, el ambiente, el servicio y la atención profesional, pero también servirá de acicate y estímulo para los servicios de cocina y sala de los restaurantes, que sacarán lo mejor de sí mismos para lograr satisfacer tanto al jurado como a los clientes.

Las creaciones ideadas por nuestros cocineros están plasmadas en este cuidado recetario, donde encontramos con todo detalle los ingredientes, la forma de elaboración y la presentación de cada plato. Todo un alarde de creatividad y de cariño para enamorar a nuestros clientes y que ustedes pueden conocer de primera mano gracias a esta publicación. Como podrán ver, hay platos tradicionales, elaboraciones vanguardistas, presentaciones espectaculares... y todo ello gracias a los maravillosos productos que nos ofrece Aragón, nuestra tierra.

Esperamos que los menús creados para esta ocasión gusten a los comensales zaragozanos, aragoneses y a todos los turistas gastronómicos que nos visiten y que todos ellos llenen los salones de nuestros restaurantes.

Disfruten del Certamen Gastronómico de Zaragoza-Premios Horeca y de este estupendo recetario con el que podrán emular a los mejores cocineros de Zaragoza en sus cocinas.

2017

Recetario

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

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

PREMIOS  
**Horeca**  
XVIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

# Restaurantes



12

**A MESA PUESTA**  
C/ Fray Julián Garcés, 50  
Zaragoza - Tel. 976 388 056



14

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



16

**ANTIGUO LA JOTA**  
Avda. Cataluña, 40  
Zaragoza - Tel. 976 473 852



18

**ARAGONIA PALAFOX**  
C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n  
Zaragoza - Tel. 976 794 243



20

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



22

**BIROLLA 4**  
C/ Blasón Aragonés, 4  
Zaragoza - Tel. 976 979 093



24

**BLASÓN DEL TUBO**  
C/ Blasón Aragonés, 3  
Zaragoza - Tel. 976 204 687



26

**BOCADOS**  
Plaza Fluvi, s/n (Parque del Agua)  
Zaragoza - Tel. 976 095 976



28

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

PREMIOS  
**Horreco**  
XVIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA



30

**CASA Y TINELO**  
Avda. Movera, 171  
Movera - Tel. 976 584 147



32

**CASTILLO BONAVIA**  
Cª Nacional 232 - Km. 271  
Pedrola - Tel. 976 619 000



34

**CELEBRIS**  
Paseo de los puentes, s/n  
Zaragoza - Tel. 876 542 006



54

**IDILICO**  
C/ Doctor Cerrada, 12  
Zaragoza - 976 217 841



56

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



58

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



36

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



38

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



40

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



60

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



62

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



64

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



42

**EL MELI DEL TUBO**  
C/ Libertad, 12  
Zaragoza - Tel. 876 163 626



44

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



46

**EL PARADOR DE BULBUENTE**  
Cª Nacional 122 -Km. 72,5  
Bulbunte - 976 868 115



66

**LA RINCONADA DE LORENZO**  
C/ La Salle, 3  
Zaragoza - Tel. 976 555 108



68

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



70

**LA TERNASCA**  
C/ Cinegio, 3  
Zaragoza - Tel. 876 115 863



48

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



50

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



52

**GAYARRE**  
Cª Aeropuerto 370 - Km 3,400  
Zaragoza -Tel. 976 344 386



72

**LA TERTULIA TAURINA**  
C/ Ramón Pignatelli, 122  
Zaragoza - Tel. 976 405 555



74

**LA VIEJA CALDERA**  
C/ Estudiantes, 37  
Zaragoza - Tel. 976 571 195



76

**LOS XARMIENTOS**  
C/ Espoz y Mina, 25  
Zaragoza - Tel. 976 299 048



78

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



80

**MELI MELO**  
C/ Mayor, 45  
Zaragoza - Tel. 976 294 695



82

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



96

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



98

**QUEMA**  
Pº Mª Agustín, 20. IAACC Pablo Serrano  
Zaragoza - Tel. 976 439 214



100

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



84

**MOLINO TAPAS**  
Pto. Venecia Local, 67  
Zaragoza - Tel. 976 952 078



86

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



88

**NUEVO ROGELIOS**  
C/ Eduardo Ibarra, 10  
Zaragoza - Tel. 976 358 950



102

**RIVER HALL**  
Avda. José Atares, 7  
Zaragoza - Tel. 976 525 480



104

**UASABI**  
C/ Cuatro de Agosto, 18  
Zaragoza - Tel. 976 394 766



106

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



90

**OCTAVA MILLA**  
C/ Ciudad de Ponce, 4  
Utebo - Tel. 976 758 666



92

**PARANINFO-TRUFÉ**  
Pza. Basilio Paraíso, 4  
Zaragoza - Tel. 976 115 051



94

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

*\*Fuera de concurso por presidir el jurado calificador.*

# A MESA PUESTA



## CARPACCIO DE VERDURITAS Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

INGREDIENTES: 4 Cebolla de Fuentes de Ebro, tomate de Zaragoza, anchoas del Cantábrico, sal, aceite de Oliva Virgen Extra y pan para tostar.

ELABORACIÓN: Cortar la cebolla muy fina y cubrir el plato, salpimentar. Hacer lo mismo con el tomate, colocar encima la anchoa. Aliñar con aceite de oliva y vinagre al gusto. Servir con pan tostado.



INGREDIENTES: Cocochas de merluza. Ajo, perejil, fumet de pescado, aceite de Oliva Virgen Extra y sal.

ELABORACIÓN: Cortar el ajo a dados y el perejil fino, echar a la sartén aceite de oliva, añadir las cocochas con sal, un poco de fumet y un poco de caldo de espárragos. Mover la sartén en círculos para ligar la salsa.

## COCOCHAS DE MERLUZA



INGREDIENTES: Lomo de vaca, ajetes tiernos, salsa de soja, aceite de Oliva Virgen Extra, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Cortar el lomo en dados y salpimentar. Cortar los ajetes, saltear con aceite de oliva, añadir los dados de lomo, dejar a fuego fuerte e incorporar la salsa de soja y en 2 minutos retirar y montar el plato con su guarnición.

## DADITOS DE VACA CON AJETES Y SALSA DE SOJA

# ABSINTHIUM RESTAURANTE



## OSTRA ROCKEFELLER

INGREDIENTES: 1 ostra 00 de Bretaña, 10 gr espinacas, 15 gr chalota, 1 cucharada de jugo de lima y limón, 1 cucharada de absenta, 15 gr mantequilla, 5 gr pan rallado, 10 gr queso parmesano de 24 meses y 12 gr sal marina de Trapani gruesa.

ELABORACIÓN: Comenzamos seleccionando la espinaca, se blanquea, refresca y se pica fina. En una sartén añadimos la mitad de la mantequilla y pochamos la chalota picada finamente y le añadimos la espinaca, la absenta, la lima y el limón dejando cocinar durante 2 minutos.

Ya es el momento de abrir la ostra, le ponemos nuestro cocinado de espinaca, el resto de la mantequilla en daditos, el pan y por último el queso rallado y la horneamos 3 min a 190°C. En un plato bonito pondremos una montaña de sal marina y colocamos encima la ostra con cuidado de no quemarse.



## CARDO DE MONTAÑANA, PARMENTIER Y TRUFA

INGREDIENTES: 160 gr de cardo cocido, 100 gr de patata, 30 gr de mantequilla, 30 gr nata fresca, 15 gr almendra largueta fileteada y tostada, 10 ml de jugo de carne concentrado, 1 brote de lavanda, sal, pimienta negra de Kerala y 10 gr de trufa negra.

ELABORACIÓN: Para la crema de patata trituramos la patata, previamente cocida con la mantequilla y la nata, ponemos a punto de sal y pimienta y reservamos. Poner en la base la crema de patata, colocar el cardo, las almendras fileteadas y el jugo de carne. Todo bien caliente. Rematamos con la lavanda y el resto de la trufa fileteada al momento.

INGREDIENTES: 30 gr de hojaldre de mantequilla, 1 manzana reineta, 10 gr de azúcar moreno, 5 gr mantequilla, 5 cl de Calvados Pays d'Auge VSOP, 0,1 gr de sansho, 1 bola de helado de vainilla Chinantla. Para la crema inglesa: 100 ml de leche fresca, 1 yema de huevo campero, 15 gr de azúcar y 0,5 gr vainilla en rama.

ELABORACIÓN: Cortamos un círculo del hojaldre y colocamos alrededor la manzana laminada, unos daditos de mantequilla, azúcar moreno y el calvados, y se hornea durante 20 minutos a 180°C. Para la crema inglesa, batir la yema con el azúcar y por otro lado infundir la leche con la vainilla. Mezclar todo cuando la leche este a 74°C y abatir.

## TARTA DE MANZANA AL CALVADOS



# ANTIGUO LA JOTA



## CARAMELOS CRUJIENTES DE MORCILLA Y MANZANA

### ELABORACIÓN:

El caramelo de manzana es una pasta brick rellena con un sofrito de cebolla, manzana y azúcar. Que caramelice bien y le añadimos la morcilla desmigada. Sofreímos y añadimos un poco de nata. Sazonamos al gusto. Rellenamos la pasta brick dando forma de caramelo horneamos hasta dorar.



## BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLOS

ELABORACIÓN: *Para la brandada:* Cocer la patata con la piel, pelar y trocear. Cocer el bacalao y desmigar. Freír dientes de ajo hasta dorar y retirar, reservamos ese aceite. En un bol ponemos el bacalao y la patata, batimos a velocidad baja añadiendo poco a poco lechera caliente y el aceite previamente reservado. *Para la salsa de piquillos:* Sofreír cebolla, ajo y pimientos del piquillo, añadir nata. Salpimentamos al gusto y trituramos todo junto

ELABORACIÓN: Deshuesar los muslos y rellenar con un sofrito de ajo, cebolla, boletus y las castañas previamente cocidas. Asar a 180 grados durante 30 minutos. Una vez asado añadiremos la salsa de mango, que obtendremos después de cocer el mango en agua y triturarlo junto a caldo de pollo una pizca de vinagre y azúcar moreno.

## PINTADA RELLENA CON SALSA DE MANGO



# ARAGONIA PALAFOX



## SORBETE DE CERVEZA NEGRA AMBAR, REGALIZ, ESPUMA DE TOFFE DE MIEL DE CAÑA PAN BAO DE COCHINILLO Y ACHICORIA CREMA ESPECIADA DE CACAHUETE, MOSTAZA Y CILANTRO

ELABORACIÓN: Elaborar un sorbete tradicional con la cerveza negra Ambar. Triturar juanolas de regaliz, hasta que se convierta en polvo. En un cazo añadir 50 gr de azúcar y 100 gr de miel de caña, a fuego mínimo, remover y disolver hasta quedar una textura de caramelo. Agregar 200 ml de nata templada y remover hasta dejar una crema homogénea ligera, abatir, colar e introducir en un sifón e inyectar solo una carga. Agitar y reservar en cámara. El cochinillo, abrir en canal, salpimentar y cocinar al vacío 20 horas a 70°C vapor, deshuesar y desmigar. Cortar en brunoise 100 gr cebolla, rehogar y añadir 60 gr del cochinillo. A la pasta de cacahuete, añadir mostaza y cilantro lavado y picado. El pan bao, elaborar una masa con levadura fresca y agua tibia. En una montadora y accesorio de gancho, incorporar la harina tamizada, azúcar, sal, leche y aceite vegetal. Reposar 1 hora y pasado el tiempo, amasar y formar bolas ovaladas. Reposar 30 minutos. En una olla cocer los panecillos con una vaporera. Colocar papel vegetal y cocinar al vapor durante 5 minutos, reposar. Deshojar, lavar y secar la achicoria. Montar el pan bao con la crema, achicoria y el cochinillo en un plato envolviéndolo con hojas de plátano.



## ARROZ MARATELLI DEL PIRINEO, BORRAJA Y PULPO

ELABORACIÓN: En un saute echar el aceite, añadir la cebolla cortada en brunoise y rehogar, añadir la parte más ancha de “pie” o “brazo” del pulpo a daditos cortado (cocinar previamente de forma tradicional) y reservar la parte final para decorar. Incorporar 50 gr de arroz remover y verter 500 ml de fumet tostado de pulpo hirviendo y sal fina. Poner a hervir 7 minutos y bajar al mínimo 6 minutos mas, ir removiendo e incorporar daditos de borraja previamente escaldada y hermoiseada. Por último, cocinar hasta que el grano este un pelín más del dente y añadir un licuado con las hojas de borraja. Al pase, marcar el pie de pulpo a la parrilla y en un plato hondo emplatar y decorar.

ELABORACIÓN: Limpiar y hermoisear el bonito, sacando los dos lomos y hacer medallones de 150 gr, salpimentar. Envasar al vacío con 10 ml de sake y reservar en cámara 4 h. *Adobo*: 10 ml de aceite de oliva virgen, 1 diente de ajo negro, 1 pétalo de tomate seco en conserva y 2 hojas de albahaca, turminar todo y reservar. Pasadas las 4 h, sacar el medallón y en otra bolsa de cocción al vacío, introducirlo y echar el adobo, envasar al vacío (impregnación), conservar en cámara 2 horas.

Con 300 ml de sake, hacer un aire caliente con lecitina de soja. Al pase, hacer un salteado con tomates cherry variados y 3 hojas de albahaca. Cocinar el bonito en 65°C vapor o baño maría durante 8 minutos, a continuación sellarlo en plancha por su dos lados del corte. Disponer en un plato semi-hondo todas las elaboraciones de forma equilibrada.

## BONITO MACERADO EN SAKE Y ADOBADO EN AJO NEGRO, TOMATE Y ALBAHACA



# BAOBAB



## TARTAR DE CALABACÍN Y AGUACATE

**INGREDIENTES:** 2 kg calabacín cortado a cubos finos, 1kg aguacate maduro y queso Manchego curado. *Macerado:* 60 ml vinagre de manzana, 50 ml zumo de limón recién exprimido, 300 ml aceite de Oliva Virgen Extra, 30 gr mostaza de Dijon a la antigua, 5 gr orégano fresco, 5 gr eneldo fresco, 5 gr estragón fresco, 5 gr albahaca fresca, sal, pimienta y sirope de agave. *Vinagreta de zanahoria:* 400 gr zanahoria, 150 gr tomate maduro, 50 ml vinagre de manzana, 150 ml aceite de Oliva Virgen Extra, sal y pimienta.

**ELABORACIÓN:** Mezclamos el calabacín con el macerado y dejamos reposar un par de horas. Cortamos el aguacate en cubos del mismo tamaño que el calabacín y lo mezclamos con este. Emplatamos en aro, con el queso en lascas por encima y la vinagreta alrededor.



## ARROZ AL CURRY VERDE DE COCO Y ESPINACAS CON SEPIA VEGETAL

**INGREDIENTES:** Aceite de oliva, pasta de curry verde, leche y agua de coco, espinacas, arroz carnaroli, cebolla, puerros, pimienta verde, carne de coco joven, azúcar, sal, pimienta, ajo y perejil, trigueros salteados, tomates cherry y queso parmesano asado.

**ELABORACIÓN:** Para el curry verde de espinacas: sofreímos el ajo, añadimos la pasta de curry y la leche de coco y el agua, la sal y el azúcar. Llevamos a ebullición y añadimos las espinacas. Dejamos que vuelva a dar un hervor, batimos y reservamos. Para el arroz verde: hacemos sofrito con cebolla, puerro y pimienta verde. Pochamos y añadimos ajo y perejil bien picado. Rehogamos y añadimos el arroz. Al final añadiremos el curry verde de espinacas y dejaremos que vaya absorbiendo hasta conseguir la consistencia deseada. Para la sepia vegetal: Pochar la cebolla con ajo y perejil. Añadir la carne de coco cortada a tiras. Salpimentar.

**INGREDIENTES:** mantequilla, cerveza negra, regaliz de palo, huevos, azúcar blanco y moreno, nata, harina integral, levadura Royal, pizca de sal, membrillo, tallo lemongrass, leche de avellanas, rama de canela, piel de naranja, maicena y chocolate en perlas.

**ELABORACIÓN:** *Para el membrillo asado:* pelamos el membrillo, lo cortamos en gajos, mezclamos con el azúcar. Envasamos en vacío y cocinamos 3 horas en horno a vapor.

*Para la mousse de chocolate:* hervimos la leche con la naranja, la canela y el azúcar. Colamos, añadimos la maicena y volvemos a llevar a ebullición. Dejamos que repose un poco y vertemos encima del chocolate. Atemperamos y añadimos la nata semimontada.

## BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA, MEMBRILLO, Y ESPUMA DE KÉFIR



# BIROLLA 4



## ALCACHOFAS NATURALES CON CREMA DE HINOJO, MISO Y CRUJIENTE DE QUESO

INGREDIENTES: 12 alcachofas, ½ bulbo de hinojo, 1 cebolla dulce, 2 yemas de huevo, 1 cuchara sopera de miso, 100 g de escamorza, 50 g de jamón, 4 dientes de ajo, aceite de oliva virgen, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Pelamos alcachofas, ponemos una olla con agua, aceite y sal, cuando rompa a hervir las introducimos y tapamos, una vez vuelva a hervir dejamos 20 min. y las sumergimos en agua con hielo. Cortamos cebolla e hinojo lo sofreímos y una vez que este dorado añadimos el miso, cubrimos de agua y cuando este todo cocido lo pasamos por Termomix. Ponemos filetes de jamón en una bandeja y lo metemos en el horno a 120°C 25 min. Dejamos enfriar con papel absorbente y lo picamos. Quemamos los ajos en brasa hasta que estén negros, una vez fríos los hacemos polvo. Metemos queso espolvoreado en el horno a 170°C 10 min. Cortamos las alcachofas por la mitad y marcamos a la plancha, a la crema de hinojo y miso añadimos yemas de huevo, ponemos una cucharada en cada alcachofa y las gratinamos.



## PUNTALETTE DE LONGANIZA, BORRAJA Y CRUJINTE DE CEBOLLA

INGREDIENTES: Pasta de trigo (piñones), zanahorias, cebollas, puerro, dientes de ajos, huesos de cerdo, vino blanco, queso en crema, longaniza, pimiento verde lamuyo, borraja, cebolla seca, aceite de girasol y de oliva virgen, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Ponemos al fuego el sofrito de longaniza, añadimos la pasta cocida y rehogamos todo junto. Añadimos el queso y removemos como si de un cremoso se tratara. Por último, agregamos un cazo del caldo de cerdo, rectificamos de sal y pimienta, añadimos borraja salteada con ajo y ponemos un poco de cebolla y unas flores de borraja.

INGREDIENTES: 800 g de atún rojo, 30 ml de soja, 20 g de sésamo, pimiento rojo y verde, 2 zanahorias, cebolla, 2 dientes de ajo, 1 calabacín, sal, pimienta, 20 g brotes de ensalada.

ELABORACIÓN: cortamos las verduras brunoise y picamos ajo, lo ponemos a rehogar en una sartén cuando este dorado y rectificamos de sal. Marinamos el atún con 20 g de soja durante 30 min. lo marcamos a la brasa, le espolvoreamos el sésamo y tostamos por ese lado en la brasa. Colocamos el atún en el centro del plato, emulsionamos el resto de soja con un poco de aceite y salseamos el atún, a un lado le ponemos el pisto de verduras y encima los brotes de ensalada con un poco de aceite y sal maldon.

## ATÚN ROJO CON SOJA, SÉSAMO Y MOJO DE KIWI



# BLASÓN DEL TUBO



## ENSALADA DE AHUMADOS CON VINAGRETA DE LIMA

**INGREDIENTES:** *Para la ensalada:* lechuga romana, escarola, canónigos, cogollos de Tudela, bacalao ahumado y salmón ahumado. *Para la vinagreta:* aceite de oliva, una lima, sal y azúcar.

**ELABORACIÓN:** Se limpian y se cortan la lechuga romana, la escarola y los cogollos de Tudela. Se presentan en un plato los 3 vegetales a los que se les añade en lo alto los canónigos limpios. Ahora se aliñará el verde con la vinagreta. Para la vinagreta se unirá al aceite la sal, el jugo de una lima y el azúcar. Dependiendo de lo ácida que se quiera la vinagreta se puede utilizar más o menos azúcar, incluso podemos incorporar alguna ralladura de lima a la vinagreta. Ya aliñada la ensalada se coronará con el salmón y el bacalao.



## ARROZ CREMOSO DE SETAS

**INGREDIENTES:** Arroz, surtido de setas, caldo, nata de cocinar y sal.

**ELABORACIÓN:** Se ponen unas cuantas setas al fuego en una sartén u olla con una gota de aceite de oliva y una pizca de sal. Una vez que las setas empiezan a dorarse se añade el arroz y poco a poco se le agrega caldo a la mezcla mientras se remueve. El caldo puede ser de verduras, de boletus o de lo que cada uno tenga a mano. Cuando el arroz haya soltado el almidón y se ponga blando para finalizar se incorpora un poquito de nata de cocinar.

**INGREDIENTES:** Fresas maduras, helado de vainilla, menta y azúcar.

**ELABORACIÓN:** Se limpian las fresas y se trituran. La mezcla obtenida se cuele para eliminar pepitas. Se agregará azúcar dependiendo de lo dulce que se quiera dejar la sopa. A la hora de presentar el postre se le incorporará una bola de helado de vainilla y una hoja de menta.

## SOPA DE FRESAS CON HELADO DE VAINILLA



# BOCADOS



## MILHOJAS DE TOMATE ROSA Y TERNASCO TRUFADO CON GUARNICIÓN DE HORTALIZAS DE ARAGÓN EN TEMPURA

INGREDIENTES: ½ calabacín, ½ berenjena, 2 tomate rosa de Barbastro, 1 cebolla y 2 dientes de ajo. ½ kg de pimiento rojo y verde, albahaca y ½ kg de ternasco picado. Crema tartufata, caldo de carne, queso rallado, harina, aceite de oliva, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Pochamos las verduritas y añadimos el ternasco. Removemos, trufamos con crema tartufata y añadimos un chorrito de caldo de carne. Laminamos tomate y pasamos por la plancha. Montamos un timbal con una base de tomate, a continuación marcar verduritas y ternasco, una de tomate... y así sucesivamente hasta 4 pisos. Añadimos una ligera bechamel, queso rallado y gratinamos al horno a 180°C unos 10 minutos. Laminamos el calabacín, la berenjena y troceamos las hojas de acelga. Rebozamos con harina Yolanda y freímos en aceite de oliva muy caliente. Hacemos una brocheta con las diferentes verduras. Emplatamos el timbal, añadimos la brocheta y un poco de salsa de ternasco.



## SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE SOBRE LECHO DE MANZANA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS Y SÉSAMO

INGREDIENTES: 170 gr de medallones de solomillo de ternera de, ½ kg de azúcar para la salsa de frutos rojos, ½ kg de frutos del bosque, ½ manzana, 30 gr de foie de pato, albahaca y sésamo.

ELABORACIÓN: Confitamos ½ manzana y cortamos un filete de foie de 30 gr. Hacemos el medallón de solomillo a la plancha. Preparamos la salsa de frutos rojos con azúcar, frutos del bosque y agua, la dejamos reducir hasta que adquiera consistencia. Emplatamos la manzana confitada, encima el medallón de solomillo y a continuación el filete de foie que calentamos con un soplete. Añadimos la salsa de frutos rojos, una pizca de sésamo, una hojita de albahaca y servimos.

INGREDIENTES: 2 kg de crema de queso, 2 l de yogur, 15 huevos, ½ kg de harina, 1 kg de azúcar, 40 gr de ralladura de limón, 400 gr de chocolate, 1 cucharada de levadura y 100 gr de mantequilla.

ELABORACIÓN: Batir los huevos e ir añadiendo el yogur, la harina y por último la ralladura de limón. Untar bien de mantequilla una bandeja con un molde y rellenar con la masa preparada. Hornear durante 30 minutos a 180°C. Mezclamos el azúcar, el agua y la ralladura de limón, lo hervimos 30 min., añadimos un poco de colorante verde, dejamos enfriar y servimos con un biberón. Licuar el chocolate y colocarlo sobre papel siliconado. Una vez que se ha enfriado cortar las "chips".

## QUESADA CASERA AL AROMA DE LIMÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE



# CAFÉ DE LA REINA



## ALCACHOFAS ESCABECHADAS, SETAS GUISADAS AL OPORTO, PATATA CON LA TRUFA Y EL JAMÓN DE TERUEL

INGREDIENTES: 600 gr de alcachofas, 400 gr de surtido de setas, 40 gr de ajo, 150 gr de cebolla, 150 gr zanahoria, 100 ml de vinagre, 100 ml Oporto, 400 gr de patata, 10 ml de aceite de trufa, 200 gr de jamón de Teruel, pimienta negra, laurel y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Limpiamos las alcachofas y las blanqueamos. A continuación las envasamos al vacío con aceite, vinagre, sal, pimienta negra y laurel, las metemos al horno en vapor a 100°C durante 25 minutos. Enfriamos y reservamos. Las setas las limpiamos bien y las guisamos junto con la cebolla y la zanahoria, le agregamos el oporto y lo dejamos reducir bien. Con la patata hacemos un puré de forma tradicional y le añadimos el aceite de trufa para aromatizar. Por último usamos el jamón para decorar.



## POLLO DE CORRAL DE POLEÑINO, RELLENO QUESO PATAMULO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, PURÉ DE CALABAZA VIOLÍN-MANDARINA Y SALSA DE VINO GARNACHA

INGREDIENTES: 800 gr de pechuga de pollo Poleñino, 200 gr de espárragos trigueros, 160 gr de patamulo, 1 kg calabaza, 200 gr de mandarina, 500 ml de caldo de ternera y 150 ml de vino de garnacha.

ELABORACIÓN: Hacemos un rulo con las pechugas, los espárragos trigueros y el patamulo y lo cocinamos al vacío a 68°C durante 35 minutos. Lo enfriamos bien y reservamos. Con la calabaza y el zumo de la mandarina hacemos un puré. Para la salsa utilizaremos el caldo de ternera y lo mezclaremos junto con una reducción de vino tinto, lo ligaremos todo. Utilizaremos algún espárrago para decorar.

INGREDIENTES: 240 gr de bizcocho casero, 250 ml de cerveza negra, 250 ml de nata, 150 ml de whisky y 150 ml de crema pastelera. Menta fresca, café molido y barquillo para decoración.

ELABORACIÓN: A la crema pastelera le añadimos una reducción de whisky y lo reservamos. La cerveza negra la hervimos previamente para que se evapore el alcohol y empapamos el bizcocho. Por último montamos la nata. En una copa vamos poniendo una capa de cada una de las anteriores preparaciones y decoramos con café espolvoreado, para finalizar colocamos un poco de menta fresca y el barquillo.

## IRLANDÉS DE ÁMBAR NEGRA



# CASA Y TINELO



## ALCACHOFAS CON PAPADA RUSTIDA Y CREMITA DE JAMÓN DE TERUEL

INGREDIENTES: 8 alcachofas, 1/2 papada, 150 gr de jamón picado y 1/2 l de nata.

ELABORACIÓN: Cocer las alcachofas al vapor 100°C durante 35 minutos; pelar y cortar. Envasar la papada al vacío con aceite y sal y cocer al horno a 100°C durante 2 horas. Una vez cocida, cortar y marcar en la plancha hasta que esté bien dorada y crujiente.

Para la crema de jamón, saltear el jamón en un cazo y añadir nata. Dejar a fuego bajo hasta que reduzca.

Para el emplatado, marcar las alcachofas, la panceta y salsear con la crema. Se puede añadir un poco de tomate en la base del plato.



## SOLOMILLO DE NUESTRA TERNERA CON MANZANA CARAMELIZADA AL JENGIBRE

INGREDIENTES: 300 gr de solomillo, 2 manzanas, 10 gr de azúcar, jengibre fresco, 150 gr de mantequilla.

ELABORACIÓN: Limpiar el solomillo, envasar al vacío para que mantenga la forma y después racionar. Pelar las manzanas y cortar en cubos de 1 cm.

En una sartén, derretir la mantequilla, añadir la manzana y cocinar. Tapar con papel film y dejar reposar. Al final añadir jengibre rallado.

INGREDIENTES: 500 gr de tomate, 500 gr de azúcar, 4 galletas tipo "Oreo", 1 Foie micuit y helado de trufa.

ELABORACIÓN: Foie micuit; dejar atemperar el foie a temperatura ambiente para hacerlo moldeable. Continuamos quitando las venas y a continuación, salpimentar y añadir un poco de Oporto. Sobre papel film, colocar el foie y enrollar a modo de caramelo, dejar enfriar y envasar al vacío. En el horno al vapor coceremos a 80°C durante 9 min.

El emplatado lo haremos con una base de confitura de tomate, galleta oreo machacada, daditos de Foie micuit y para finalizar el helado de trufa.

## COPA DE FOIE, HELADO DE TRUFA Y GALLETA



# CASTILLO DE BONAVIA



## CANELONES DE POLLO DEL CASERÍO, FOIE Y QUESO MASCARPONE

**INGREDIENTES:** Pollo, 4 láminas de canelón normales, foie, queso mascarpone, cebolla, puerro, aceite, sal, pimienta y vino blanco.

**ELABORACIÓN:** Ponemos una cazuela al fuego con aceite de oliva, el pollo y la grasa del interior. Añadimos las cebollas, los puerros y continuamos asando el conjunto hasta que esté dorado, lo flambeamos con el vino blanco, reducimos y dejamos fundir el foie y el mascarpone. La pasta fresca la cortamos de forma rectangular y hacemos los canelones procurando enrollarlos muy bien. *Para la bechamel:* Empezamos calentado la leche. En una cazuela aparte, añadimos la mantequilla y la cebolla cortada a la brunoise, dejamos pochar. Añadimos harina, dejamos dorar un poco e inmediatamente vertemos la leche caliente mezclando con un batidor. Dejamos hervir lentamente unos 10 min, añadimos una pizca de nuez moscada y rectificamos de sal y pimienta. Dejamos hervir unos dos minutos más y lo colaremos con un chino.



## COSTILLAR DE TERNASCO D.O. ARAGÓN RELLENO DE HONGOS Y PASAS

**INGREDIENTES:** Costillar ternasco, boletus, zanahoria, cebolla, pasas, aceite, sal, pimienta blanca y romero.

**ELABORACIÓN:** Preparamos el costillar despegando bien la falda del hueso. Con un cuchillo cortamos un poquito por la cara interior para separar la piel del hueso. Ponemos en una sartén los boletus, extendemos el costillar con "la piel" hacia arriba y tendremos la precaución de colocar la cuerda de atar por debajo para que nos sea más fácil. Rellenamos. Salpimentamos bien toda la superficie. Dejamos un espacio al final para que nos permita enrollar sin que desborde y facilitar el horneado correcto.

**INGREDIENTES:** Chocolate negro intenso para postres, mantequilla, 3 huevos, 1 cucharada de harina, 80 gr de azúcar.

**ELABORACIÓN:** Precalienta el horno. Funde 100 gr de chocolate con la mantequilla. Monta los huevos con el azúcar hasta que tripliquen su volumen y agrega la harina tamizada. Vierte el chocolate y mezcla bien.

Unta moldes individuales con un poco de mantequilla y espolvoréalos con un poco de harina. Vierte la mezcla en los moldes llenándolos hasta 1/3. Reparte el chocolate en cada molde y luego cúbrelos con el resto de la mezcla. Hornea a 200°C durante 10-12 minutos.

## COULANT DE CHOCOLATE Y DULCE HELADO DE MELOCOTÓN CON VINO





## TIRADITO DE SARDINA, PULPO Y CONFITURA DE TOMATE

**INGREDIENTES:** Una lata de sardinillas en aceite de oliva, una pata de pulpo cocido, 4 tomates, pan de focaccia, una cebolla tierna, 1 diente de ajo, una rama de tomillo, azúcar y sal al gusto y micromezclum.

**ELABORACIÓN:** Cortamos la focaccia con la forma deseada, (en este caso una rebanada) y horneamos. Cortamos el pulpo y marcamos en una sartén con aceite de oliva y reservamos. Pochamos la cebolla y el ajo cortado en brunoise y agregamos los tomates de la misma forma, salaremos y añadiremos el azúcar, dejaremos cocer todo acompañado de la ramita de tomillo hasta que la mezcla quede bien seca. Agregaremos un poco de oloroso o vino blanco en su defecto y volvemos a dejar evaporar el líquido. En una bandeja de horno colocamos la focaccia, sobre ésta la confitura de tomate y las rodajas de pulpo. Calentamos 3 min a 180°C. Terminamos con las sardinillas y el micromezclum colocado estratégicamente, al igual que un hilillo de aceite de oliva virgen extra y unos cristales de sal maldom.



## RAVIOLI DE BOLETUS Y FOIE SOBRE PATATA CREMOSA Y VELO IBÉRICO

**INGREDIENTES:** Boletus, mi-cuit, pasta wan ton, parmentier de patata ligero, tocino ibérico, demi-glace, nata, cebolleta francesa y foie.

**ELABORACIÓN:** Para el ravioli: sumergir dos obleas de pasta wan ton en agua caliente y sacar inmediatamente, introducir una rebanada de boletus previamente marcada en plancha y un taco de foie mi-cuite. Envolver y reservar en una bandeja de horno untada con aceite. Para la salsa: pochar cebolleta francesa, agregar nata y foie. Dejar cocer 10 min, agregar demi-glace y cocer otros 10 min. Salpimentar, triturar y pasar por un chino. Al emplatar calentar el ravioli en el horno, depositar sobre una lágrima de cremoso de patata y una fina loncha de tocino ibérico. Napar con la salsa y decorar con queso curado rallado y brotes de sisó.

**INGREDIENTES:** Mantequilla, harina, huevos, azúcar, cobertura de chocolate, pistachos, higos, nata y yema.

**ELABORACIÓN:** Diluir la cobertura de chocolate con la mantequilla dándole calor al baño maría. Montar los huevos con el azúcar y tamizar la harina. Incorporar huevos, chocolate y harina mezclando cuidadosamente con una varilla y agregar los pistachos e higos y verter en un molde. Hornear a 180°C 40 minutos. Reposar y triturar con un robot hasta hacer tierra el bizcocho y extender en una placa para dejar secar en el horno 1 hora a 100°C. Mezclar nata, azúcar y yema en un robot y colocar en un molde, hornear al baño maría a 180°C durante 50 minutos aprox. Poner la tierra en el fondo de un plato llano y colocar dos queenes del cremoso y una del heleado, decorar con frutos rojos y hojas de menta.

## TIERRA DE CHOCOLATE Y PISTACHOS, VAINILLA Y E FRUTOS ROJOS HELADOS



# EL CANDELAS



## ALCACHOFAS CON BISALTOS BABY A LA BRASA CON LÁMINAS DE ALMENDRAS AL CURRY

INGREDIENTES: Alcachofas, bisaltos baby, láminas de almendra, pan negro y curry.

ELABORACIÓN: Se limpian las alcachofas y se confitan con aceite de oliva a baja temperatura, se cocinan a la brasa las alcachofas y los bisaltos y se presentan en un plato. El pan negro en el fondo las alcachofas y los bisaltos, se espolvorean con escamas de sal, láminas de almendra y curry.



INGREDIENTES: Rabo de toro, cebolla, ajo, laurel, puerro, vino tinto y tortitas de maíz.

ELABORACIÓN: Se guisa el rabo con las verduras en la olla bien cocido, se separa el hueso de la carne y se corta menudo para hacer el relleno de las tortitas. Se mezcla con la salsa y se hacen unos burritos.

## TACO DE RABO DE TORO.



INGREDIENTES: Helado de cava, fresas y menta fresca.

ELABORACIÓN: Se cortan fresas a trocitos y se sirve una bola de helado con fresas. Decoramos con menta fresca.

## SORBETE DE CAVA CON FRESAS



## ENSALADA BABYBEL, CAMEMBERT Y SARDINA AHUMADA

**INGREDIENTES:** 250 gr de Camembert, 125 gr de nata líquida, sal y pimienta. 1 hoja y media de gelatina, 250 gr de remolacha cocida y 4gr de gelatina Gellan. Encurtidos: coliflor, zanahoria, nabo, rabaneta y alcaparras. 4 filetes de sardinas ahumadas. Mezclum de lechugas, aceite de oliva y vinagre de manzana. Polvo de aceite.

**ELABORACIÓN:** Para los quesitos, cocer la nata con el Camembert, salpimentar, triturar y añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría. Meter en moldes esféricos y congelar. Triturar la remolacha y agregar la Gellan, calentar. Bañar los quesitos con la crema de remolacha y meter al frío. Para los encurtidos, cocer la verduras cortadas, unos 15 minutos al vacío o al baño maría, a unos 50°C con un poco de vinagre, sal y finas hierbas. Montar la ensalada, alternando los quesitos con el mezclum de lechugas aliñadas (con aceite y vinagre), los encurtidos y la sardina troceada. Espolvorear por encima con el polvo de aceite.

## BORRAJAS, PATATAS, PAPADA IBÉRICA Y POLVO DE JAMÓN



**INGREDIENTES:** 2-3 patatas, una mata borrajas, 1 diente de ajo, 400 gr de papada, sal gruesa, 30 gr de mantequilla, aceite de oliva, sal y pimentón dulce. Laurel, pimienta en grano, tomillo y romero.

**ELABORACIÓN:** Cubrir la papada con sal gruesa y pimentón una noche entera. Lavar, secar y cocer lentamente con tomillo, romero, laurel y pimienta. Pelar las patatas y cocer en agua y sal. Escurrir, pasar por el pasapurés y sazonar. Añadir la mantequilla y mezclar bien. Dar forma de croquetas. Enfriar y pasar por harina y huevo batido. Freír ligeramente en aceite de oliva. Reservar al calor. Limpiar las borrajas y cocer en agua y sal. Escurrir y saltear ligeramente con aceite y ajo. Cortar el jamón en filetes muy finos y secar al horno lentamente varias horas. Triturar a polvo y agregar aceite de oliva. Marcar la papada a la plancha y colocar en un plato, encima las borrajas y patata. Bañar con un poco de aceite de jamón.

## RABO DE BUEY, MINISTRONE DE VERDURAS Y VINO TINTO

**INGREDIENTES:** 1 kg de rabo troceado, 1 cebolla, 1 zanahoria, ½ puerro y 2 tomates maduros. 1 vaso de vino tinto, brandy, sal, pimienta y harina. Caldo de carne.

**ELABORACIÓN:** Salpimentar el rabo, pasar por harina y dorar ligeramente. Reservar. Colar el aceite y rehogar en el mismo las verduras cortadas a dados gruesos. Sacar la grasa y cocer con caldo de carne unos 15-20 minutos. Triturar y pasar por un chino. Echar el rabo a una cazuela, flambear con el brandy y agregar el vino tinto. Reducir y añadir la salsa de verduras y un poco más de caldo. Cocer lentamente hora y media. Enfriar ligeramente, separar la carne y deshuesar. Colocar la carne obtenida en moldes esféricos. Cocer dos minutos. Presentar el plato colocando dos cucharadas de pasta y setas, encima la carne y guarnecer con los cuartos de alcachofas cocidas. Terminar con los chips de alcachofas por encima. Para la minestrone: Cortar las verduras en mirepoix, saltear y dorar ligeramente.





## ENSALADA DE PARMENTIER DE MANZANA Y BACALAO MARINADO CON BROTES DE LECHUGA Y VINAGRETA DE FRESAS

**INGREDIENTES:** Patata, manzana, nata, huevo, bacalao, sal gorda, azúcar, especias, brotes tiernos de lechugas, aceite, vinagre y fresas.

**ELABORACIÓN:** Por un lado pondremos a maridar el bacalao cubriéndolo con la sal, azúcar y las especias. Pondremos al fuego unas patatas ya peladas cuando estén casi le incorporamos las manzanas y trituramos todo, le añadiremos unas yemas de huevo y un poco de nata. Hacemos una vinagreta de fresas con aceite vinagre y fresas y dejamos macerar.

Sobre el plato pondremos una porción del puré y sobre este pondremos unos tacos de bacalao ya curado, y terminaremos con los brotes de lechugas, salsearemos todo con la vinagreta

## ESTURIÓN DEL PIRINEO EN SALSA DE ERIZOS Y MAHONESA Y ARROZ DE PLANCTON



**INGREDIENTES:** Aceite, leche, plancton, cebolla, calabacín, erizos, nata, fondo de arroz, fumé, gambas, rape, arroz, esturión y americana.

**ELABORACIÓN:** En un recipiente poner el fondo de arroz que necesitamos y añadir el arroz y mojar con el fumé, llevar al dente. Mientras, hidratar el plancton y reservar. Para la salsa de erizos cortar cebolla y poner a pochar, cuando este casi le añadiremos el calabacín y las huevas de erizo, nata y dejar cocer, mojar con fumet y un poco de americana, triturar y reservar. Con aceite y leche hacer una lactonesa y añadir plancton hidratado. Marcar el esturión a la plancha y reservar. Añadir el rape y langostinos al arroz casi terminado y dejamos reposar, añadir el plancton. Ponemos la salsa de erizos en el fondo y sobre esta el plancton y al lado el arroz de plancton para acompañar un poco de lactonesa de plancton.

**INGREDIENTES:** Manzana, azúcar, canela, limón, manzana, helado de vainilla y hojaldre.

**ELABORACIÓN:** Pelamos las manzanas y cortamos en daditos, hacemos un almíbar de la mitad del peso de la manzana en azúcar y en agua y dejamos emulsionar con la canela, la cáscara del limón y el de la naranja, añadimos la manzana y dejamos cocer hasta que este la manzana, dejamos enfriar y rellenamos el hojaldre, horneamos a 190°C durante 15 min y servimos acompañado de un helado de vainilla.



## TARTA STRUDEL A NUESTRA MANERA CON HELADO DE VAINILLA

# EL MELI DEL TUBO



## HAMBURGUESA DE RAPE Y GAMBAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA EN MISTELA DE VALENCIA

INGREDIENTES: 200 gr de rape, 100 gr de gambas, harina, pan rallado, perejil, sal, huevos, cebolla, mistela, soja y aceite de girasol.

ELABORACIÓN: Limpiamos el rape, las gambas y cortamos en trozos pequeños. Los mezclamos y trituramos. Juntamos en un bol el rape y las gambas trituradas, el perejil, el ajo y el pan rallado y mezclamos con el huevo hasta que formemos una pasta moldeable. Salpimentamos y hacemos pequeñas hamburguesas con ella. Pasamos estas hamburguesas por harina y freímos. Cortamos la cebolla en rodajas muy finas y la ponemos en un cazo con abundante mistela. Ponemos el fuego flojo y dejamos cocer hasta que reduzca toda la mistela. Juntamos en un bol los huevos con la soja y el aceite de girasol y montamos con batidora hasta que nos quede un ali-oli clásico. Sobre una tostada de pan ponemos un poco del ali-oli de soja, unos canónigos y la hamburguesa de rape. Coronamos con un poco de cebolla caramelizada.



## MI-CUIT CON HELADO DE SANDIA Y TOSTADITAS DE PASAS

INGREDIENTES: 1 Foie entero, moscatel, sal de vino, sal y pimienta, helado de sandia y tostaditas de pasas.

ELABORACIÓN: Desvenar el foie, cortar en trozos, salpimentar e introducir en un recipiente cubierto de moscatel. Dejar reposar al menos 24h. Pasado ese tiempo escurrir bien el foie y poner en una sartén a fuego lento. Vamos dando vueltas para que funda el foie pero sin que llegue a soltar la grasa. Una vez este uniforme meter en un molde poniendo peso encima y refrigerar 12 horas. Desmoldar y cortar en rodajas de un dedo de grosor. Poner una rodaja de Mi-cuit en el plato salpimentando con sal de vino. Coronar con una quanelle de helado de sandía y acompañar con las tostaditas de pasas.

INGREDIENTES: *Para el bizcocho:* 250 gr de harina de repostería, 75 gr de cacao en polvo, 400 gr de azúcar, cucharaditas de bicarbonato, 250 ml de cerveza negra, 250 gr de mantequilla, 150 gr de nata líquida para montar, 2 huevos, 1 cucharadita de vainilla líquida. *Para el toffe:* 500 ml de crema para montar y 3 cucharadas soperas de dulce de leche.

ELABORACIÓN: Mezclar en un bol la harina, el cacao el azúcar y el bicarbonato e integrar todo. Por otro lado mezclar los elementos líquidos; la cerveza, la mantequilla pomada, la nata y la vainilla. Unir esto a los ingredientes anteriores y finalmente incorporar el huevo, mezclar con una varilla pero no batir. Poner la mezcla en un molde forrado con papel de horno y meter al mismo durante 45 min a 180°C. Para el toffe poner la crema para montar en la batidora eléctrica y cuando este semimontado añadir el dulce de leche y terminar de montar dejando con una textura firme.

## BIZCOCHO A LA CERVEZA NEGRA CON TOFFE



# EL MONASTERIO DE SANTA FE



**ENSALADA DE CHOP-SUEY DE VERDURAS Y GAMBÓN BLANCO CON VINAGRETA DE SOJA Y SÉSAMO**

**INGREDIENTES:** Escarola, calabacín, zanahoria, cebolla, puerro, pimiento rojo, pimiento verde, espárragos trigueros, gambones blancos, aceite de oliva, vinagre de Jerez, soja, sésamo blanco, pimienta blanca molida y sal.

**ELABORACIÓN:** Limpiamos y lavamos la escarola, reservamos. Lavamos las verduras, cortamos en juliana y las mezclamos. Limpiamos los gambones y cortamos por la mitad a lo largo del cuerpo, salpimentamos y reservamos. Hacemos la mezcla de la vinagreta emulsionando la soja con el vinagre y el aceite y la pimienta. Salteamos los gambones en una sartén muy caliente, separamos y continuamente salteamos la mezcla de verduras. Y procedemos a montar la ensalada según la fotografía.



**SALMÓN MARINADO EN SAL DE HAWAI, HIERBAS AROMÁTICAS Y NARANJA, ENVUELTO EN PASTA CRUJIENTE Y SALSA LIGERA DE YOGUR GRIEGO**

**INGREDIENTES:** Salmón fresco, lámina de pasta brick, crema de yogur Griego, naranja, eneldo, hierbas aromáticas, ajo, pimienta polvo, sal de Hawai, brotes de ajo y tomate cherry.

**ELABORACIÓN:** Dejar 12 horas el salmón salpimentado en una bolsa de vacío con 2 rodajas de naranja y zumo del restante, eneldo y hierbas aromáticas. Hacer la salsa de yogur añadiendo al mismo una pizca de eneldo y ajo picado. Sacar el salmón y marcar a la plancha por los dos lados, envolver en la pasta brick. Terminar en el horno durante 6-8 minutos a 160°C según el punto. Montar el plato con brotes de ajo y tomate cherry frito.

**INGREDIENTES:** Fresas, nata, rama de vainilla, azúcar, hoja de gelatina, botella de champán y harina.

**ELABORACIÓN:** Infusionar la nata con la vainilla y dejar que enfríe. Montar la nata con 50 g de azúcar e incorporar la ½ hoja de gelatina y meter al congelador. Una vez congelado cortar a trozos, dejar atemperar durante 3 minutos y hacemos un puré cremoso.

Reducimos azúcar con champán para obtener el caramelo. Limpiar y cortar por la mitad las fresas. Freír las fresas con la tempura preparada con 50 g de azúcar.

Montar el plato y decorar según la fotografía.



**FRESAS EN TEMPURA CON PURÉ HELADO DE NATA AVAINILLADA Y CARAMELO DE CHAMPÁN**

# EL PARADOR DE BULBUENTE



## CANELONES DE RABO DE TORO CON SU REDUCCIÓN ACOMPAÑADO DE SALSA DE VERDURAS

**INGREDIENTES:** 3 Zanahorias, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, laurel, pimienta negra, clavo y sal. Aceite de oliva, 2 vasos de vino tinto, 1 rabo de vacuno y placas de canelones.

**ELABORACIÓN:** Trocear las hortalizas en juliana. Poner aceite de oliva en una cazuela y rehogar las hortalizas junto al rabo de vacuno, una vez pochado el sofrito y el vacuno dorado, añadir el vino tinto y agua hasta cubrir. Poner a cocer (45 min en olla rápida) unas 3h a fuego medio-fuerte en cazuela y especias al gusto. Mientras, cocer las placas de canelón y reservar. Una vez cocido el rabo, retirar el vacuno y triturar las verduras. Guardar una parte de salsa y poner a cocer el resto, mientras añadir dos cucharadas de harina, remover y ligar, a la vez añadir la carne del rabo (separada en hebras del hueso y retirado los tendones y otras partes). Dejar la masa obtenida enfriar un par de horas y utilizar para rellenar los canelones. Con la salsa reservada hacer una bechamel ligera, cubrirlos y hornear durante 10 minutos a 17°C.



## KOKOTXAS DE MERLUZAS EN SU PROPIO PIL PIL

**INGREDIENTES:** 200 gr de kokotxas de bacalao por persona, 3 dientes de ajo y aceite de oliva.

**ELABORACIÓN:** A fuego suave en una cazuela añadir aceite de oliva hasta cubrir el fondo, los dientes de ajo pelados (previamente darles un golpe). Cuando el ajo empieza a bailar añadir poco a poco las kokotxas de bacalao. Mover en círculos con ambas manos suavemente la cazuela, cada 2-3 minutos, durante unos 10-12 minutos. Una vez conseguida una textura gelatinosa retiramos del fuego y servimos.

Para el pil-pil lo mejor es utilizar kokotxas de bacalao, gracias a su gran cantidad de colágenos queda perfecto y contiene toda la intensidad del sabor del bacalao.

**INGREDIENTES:** Placa de hojaldre, huevo, azúcar moreno y almendras laminadas. *Para la mermelada de garnacha:* 800 gr de uva garnacha del Campo de Borja, 300 gr de azúcar blanco, zumo de un limón y 1 vaso de vino tinto D.O Campo de Borja.

**ELABORACIÓN:** Estirar el hojaldre y con ayuda de un molde lo cortar en porciones. Precalear el horno diez minutos a 180°C. Batir el huevo y pintar el hojaldre. Espolvorear azúcar moreno y almendras laminadas sobre los hojaldres. Meter al horno durante 12-15 minutos a 180°C.

*Para la mermelada de garnacha:* Poner los granos de uva y demás ingredientes a fuego medio 2 horas, dar vueltas cada veinte minutos hasta que espese, adquiera textura gruesa y se disuelva el azúcar. Pasar por un pasapuré de cedazo fino y dejar enfriar. Ya esta lista para conservar y consumir.



## HOJALDRE CASERO CON MERMELADA DE GARNACHA

# EL PATIO DE GOYA



## CUAJADA DE QUESO SEMICURADO, CREMA DE PASIÓN Y TULIPAS DE SÉSAMO CON TOQUE DE MENTA

INGREDIENTES: 30 gr de queso Radiquero, 20 gr de queso de Santa Eulalia, 20 gr de queso crema, 250 gr de leche fresca de cabra, 50 gr pulpa de fruta de pasión, 20 gr de azúcar moreno, 2 claras de huevo, 1 cucharada de aceite de sésamo, 1 cucharada de harina, 1 pizca de sal y 4 hojas de gelatina.

ELABORACIÓN: Poner en una cazuela los quesos junto con la nata, infusionar toda la mezcla hasta que los quesos se derritan por el calor por completo. Una vez que todos los quesos se derritan y mezclen con la nata tapar con papel film y dejar infusionar durante 30 min. Colar la mezcla e introducir en sifón, dejar reposar en la nevera. Para la crema de pasión hacer un caramelo rubio e incorporar la pulpa de pasión, dejar dar un hervor, apartar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada, mezclar y dejar reposar en la cámara. Para las tulipas de sésamo mezclar las claras, harina y por último la sal lo extenderemos en bandejas con papel de horno y lo dejaremos 180°C durante 5 minutos.



## PALETILLA Y JARRETE DE TERNASCO, DOS PARTES, DOS FORMAS

INGREDIENTES: 1 paletilla de ternasco, 1 jarrete de ternasco, laurel, romero, tomillo, 2 dientes de ajo, 3 pimientos del piquillo y 2 patatas.

ELABORACIÓN: Separar la paletilla del jarrete e introducir en una bolsa de vacío salpimentándolas y adobándolas con las especias. Dejar cocer a baja temperatura la paletilla 15 horas y el jarrete 9 horas, una vez transcurrido este periodo deshuesar ambos y dejar la forma de la paletilla pero no la del jarrete (desmenuzar y dar forma de cubo). Reservar el jugo que suelte la paletilla y dejar a punto para poder glasear el jarrete. Cortar la patata finamente y asar al estilo tradicional con dos dientes de ajo. Picar y saltar los pimientos del piquillo. Meter a hornear la paletilla a fuego lento para que se dore, marcar los cubos de jarrete desmenuzados dejándolos sellados por todos lados. Mezclar la patata panadera con las tiras de piquillo y poner en la base del plato, encima el cubo de jarrete de ternasco glaseado y por último y apoyando a este, la paletilla asada.

INGREDIENTES: Helado de vainilla, 2 melocotones de Calanda, 500 ml de garnacha, 4 gr de gelatina, 80 gr azúcar, 2 cucharadas de maicena, 300 ml de leche fresca y 3 yemas de huevo.

ELABORACIÓN: Cortar el melocotón en cuadrados y saltar en una sartén, reservar. Poner a calentar 200 ml de leche, la otra parte mezclar con la maicena, las yemas y azúcar. Por último incorporar la leche caliente y cocer lentamente. Para las perlas reduciremos el vino y añadiremos la gelatina, poner en una jeringuilla y gotear el zumo de garnacha en una bandeja para que queden en forma de perlas. En un plato liso poner una base de helado de vainilla, los dados melocotón salteado y cubriremos con la crema. Por último, las perlas de garnacha.

## CREMA HELADA DE VAINILLA CUBIERTA DE MELOCOTÓN DE CALANDA Y PERLAS DE GARNACHA



# EL SERRABLO



## VENTRESCA DE ATÚN, VERDURAS, HORTALIZAS Y A.O.V.E.

**INGREDIENTES:** Patata (puré), verduras asadas (pimiento rojo, cebolla, calabacín, berenjena, pimiento verde), ventresca de atún confitada, mezclum de lechugas, vinagreta de olivas negras. Cebolla morada confitada, tomate seco, aceitunas negras, tomate a dados, alcaparras, pepinillo, ajo, mirin, aceite de oliva y vinagre de manzana). Oliva negra deshidratada, cebollino picado y micromezclum.

**ELABORACIÓN:** Elaboramos un puré de patata espeso y tradicional. Reservamos. Asamos las verduras, pelamos y picamos, reservamos. Elaboramos la vinagreta con los ingredientes y reservamos.

Para el emplatado, primero colocamos el puré de patata, un poco de mezclum de lechugas y encima colocamos las verduras asadas y la ventresca. Terminamos con la vinagreta, cebollino, polvo de aceitunas y micromezclum.



## TERNASCO, MIGAS, HUEVO Y TRUFA

**INGREDIENTES:** Redondo de ternasco relleno de trufa (ternasco, verduras, trufa), migas al estilo tradicional, micromezclum, cebollino, huevo, aceitunas negras y patata confitada.

**ELABORACIÓN:** Elaboramos el ternasco relleno. Cortamos en medallones y reservamos. Confitamos patatas en rodajas. Elaboramos unas migas y añadimos la clara de huevo, Reservamos la yema para el emplatado. Metemos las migas al horno en un silpax y doramos para hacer una tierra. Reservamos. Elaboramos una salsa con la reducción del asado y crema. Intercalamos capas de asado y patata como si de un milhojas se tratara. Añadimos un camino de migas, la yema de huevo, jugo de trufa y salseamos brevemente. Decoramos con micro mezclum.

**INGREDIENTES:** Nata, queso crema, azúcar, cookies, frutos rojos confitados, menta y gelatina.

**ELABORACIÓN:** Elaboramos una especie de panacotta con la nata, el queso, la gelatina y el azúcar. Confitamos los frutos rojos en TPT de azúcar y agua. Trituramos la galleta.

Colocamos galleta en el fondo del plato. Añadimos el lingote de nata y queso. Terminamos con los frutos rojos y menta.

## QUESO, NATA, CUMBLE Y FRUTOS ROJOS





## ENSALADA DE ESTURIÓN CONFITADO CON PIMIENTOS ASADOS Y CAVIAR "PERSE"

INGREDIENTES: Esturión en lomos, 8 gr de pimiento rojo, 5 gr de caviar de Perse, vinagreta (cantidad al gusto).

ELABORACIÓN: Limpiar el esturión Pirenaico y cocinar al vacío con aceite y sal a unos 65°C durante unos 20 minutos en el Roner. Reposar y enfriar.

Para el emplatado procedemos a colocar primero el pimiento asado, cortar a dados el esturión del Pirenaico y poner encima el caviar del Perse, y para finalizar aliñar al gusto la ensalada con vinagreta de Módena con aceite de oliva virgen extra.



## ARROZ CREMOSO CON TRUFA NEGRA

INGREDIENTES: Cebolla, ajo negro, caldo de carne, arroz, trufa, aceite, mantequilla y queso parmesano.

ELABORACIÓN: Picar la cebolla y ponerla con aceite a pochar en una sartén, añadir sal que ayudará a que la cebolla sude y poche mejor. Cuando este pochada añadiremos el ajo negro y pocharemos más, añadir el arroz especial risotto y renovar, vamos añadiendo caldo poco a poco removiendo durante 15 min, cuando ya esté a punto el arroz echamos la mantequilla, el queso parmesano y ligamos. Emplatamos el arroz e inmediatamente colocar sobre el arroz caliente unas láminas de trufa, poner unas escamas de sal encima de la trufa.

INGREDIENTES: *Crema mandarina*: 320 gr de zumo de mandarina, 375 gr azúcar, 300 gr huevo y 180 gr yema. *Brownie*: 300 gr chocolate negro, 660 gr mantequilla, 12 huevos, 660 gr azúcar y 120 gr harina. *Ganache chocolate y trufa*: ½ l de nata, ½ kg chocolate con leche y 70 gr trufa rallada.

ELABORACIÓN: *Crema mandarina*: Mezclar todo llevar a fuego que no pase de 64°C, retirar y llevar a frío. *Brownie*: Montar los huevos y el azúcar hasta punto de la fotografía. Fundir la mantequilla y el chocolate en el microondas. Mezclar las dos mezclas con cuidado e ir añadiendo la harina ya tamizada. Meter al horno ya precalentado anteriormente durante 18 minutos a 185°C. *Ganache chocolate y trufa*: Hervir la nata, mezclar con el chocolate con leche, añadir la trufa y reservar en frío 24 horas.



## MANDARINA, CHOCOLATE Y TRUFA



## CANOA IDÍLICA

Este plato se compone de:

Trampantojo de maceta, Perdiz escabechada, Risotto de boletus, Mil hojas de solomillo ibérico con manzana y salsa de foie, Venao y Cucharita de pulpo y ajo negro.



## BACALAO EN TRES TEXTURAS

INGREDIENTES: 1 lomo de bacalao.

ELABORACIÓN: *Para el bacalao*, confitar al vacío 3 trozos de bacalao a 50°C durante 15 min. *Salsa vizcaína*: pochar en aceite cebolla, puerro, zanahoria, pimienta roja y tomate frito. Cortar 4 ñoras. Laminar ajo, pan y tostar por separado, agregar a lo anterior. Además vino blanco y caldo de pescado, trituramos y colamos. *Salsa Pil-pil*: con el aceite del bacalao confitado hacemos gelatina emulsionando con una varilla. Ir incorporando el aceite reservado hasta que adquiera espesor. *Salsa verde*: en una cazuela con aceite freír el ajo, cuando dore añadir harina y verter el vino junto el caldo, agregar perejil picado y salzonar. Dejar terminar a fuego vivo.

INGREDIENTES: 250 gr. mascarpone, 50 gr. azúcar blanco, 2 yemas de huevo, 1 clara de huevo, 250 gr. de fresas y bizcocho soletilla.

ELABORACIÓN: Mezclar el mascarpone con el azúcar y las yemas de huevo. Cortar la mitad de las fresas y repartir por los vasos. Mezclar la otra mitad de las fresas y añadir las mezclas del mascarpone, batir la clara a punto de nieve. Esparcir una capa de bizcocho en vasos, añadir una capa de la mezcla de mascarpone, cubrir con una capa de fresas cortadas. Acabar con una decoración de fresas cortadas y dejar enfriar varias horas.

## TIRAMISU CON GLAMOUR



# LA BODEGA DE CHEMA



## COCA DEL BAJO ARAGÓN CON HUEVO ESCALFADO Y ESENCIA DE TRUFA

INGREDIENTES: 150 gr de pimiento rojo, 150 gr de pimiento verde, 150 gr de calabacín, paté de aceituna negra, aceite de oliva, 100 gr de jamón de Teruel, 4 huevos, 100 gr de harina y esencia de trufa.

ELABORACIÓN: En primer lugar hacer la masa y dejar reposar media hora. Cortar las verduras en juliana y saltear a fuego vivo para que se doren. Cortar en juliana también el jamón. Mezclar aceite de oliva con paté de aceituna. Escalfar los huevos y dar forma con un molde.

Estirar la masa una vez reposada y poner primero las verduras, seguidamente el jamón y el paté de aceituna, asar al horno 20 minutos. Sacar y cortar una porción. Meter el huevo ya escalfado 30 segundos en agua hirviendo y colocarlo encima de la coca. Echar la esencia de trufa por encima.



## ALCACHOFAS FRESCAS DE LA RIBERA CON SHIITAKE PAPADA, GAMBAS Y MANTEQUILLA DE CIGALAS

INGREDIENTES: 12 alcachofas frescas, 150 gr de shii take, 200 gr de papada de cerdo, 100 gr de gambas, 100 gr de cigalitas, 2 dientes de ajo, 100 gr mantequilla y 1 el de nata.

ELABORACIÓN: Limpiar las alcachofas y cocer al punto, partir a cuartos y reservar. Confitar la papada 3 horas a fuego lento, enfriar y luego freír hasta quedar crujiente.

Para la mantequilla de cigalas: ponerlas con mantequilla a fuego muy lento, una vez suelten el jugo pasar por un chino machacando bien la cáscara. Añadir nata y dejar que se ligue a fuego muy lento. Cortar ajos a láminas, añadir las gambas y las setas, la papada y por último las alcachofas. Poner a punto de sal. La mantequilla de cigalas irá de fondo y encima el salteado de alcachofas.

INGREDIENTES: 500 gr pluma de cerdo ibérico, 1 kg de cebolla, soja, moscatel de Ainzón, 100 gr arroz cocido, 150 gr mezcla de setas, nata, 50 gr queso curado, 50 gr de cebolla, pimiento verde y puerro.

ELABORACIÓN: Fondear las verduras y una vez que estén doradas añadir las setas y sofreír. Echar el arroz, la nata y un chorrito de caldo de carne y acabaremos rallando el queso. Caramelizar la cebolla cortada a juliana.

En una sartén bien caliente marcar la pluma salpimentada, echar la cebolla caramelizada y flambear con el moscatel, seguidamente añadir un chorrito de soja.

Para presentar el plato, disponer con un molde el arroz de base y seguidamente la pluma bien salseada.

## PLUMA IBÉRICA ENCEBOLLADA AL MOSCATEL CON ARROZ CREMOSO DE SETAS





## SANDWICH DE TXANGURRO, SALSA TÁRTARA Y BERROS

**ELABORACIÓN:** Pochamos cebolla, puerro y zanahoria con un poquito de aceite de oliva, añadimos el txangurro cocido y desmigado y rehogamos unos 5 minutos, añadimos un poquito de brandy y vino blanco y dejamos que el alcohol evapore. Para finalizar incorporamos un poquito de salsa de tomate y rectificamos de sal y pimienta.

Freímos dos láminas de salsa wantón. Hacemos un guacamole picando finamente 2 aguacates, media cebolleta, un tomate pelado y despepitado y un manojo de cilantro. Lo aliñamos con un poco de zumo de limón, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Por último preparamos una salsa mayonesa a la que le incorporamos chile habanero, alcaparras, cebolleta y pepinillo.



## TACO DE ATÚN, PURÉ DE BRÓCOLI CRUJIENTE, MIGAS DE SOJA Y SALSA TERIYAKI

### ELABORACIÓN:

Marcamos el atún en la parrilla.

Preparamos la salsa teriyaki con 100 gr de salsa de soja, 100 gr de azúcar, 100 gr de Sake y 100 gr de mirin, dejamos que reduzca hasta que tenga consistencia de caramelo.

Para las migas de soja hacemos una tempura a la que le añadimos 50 ml de soja y con la ayuda de un biberón vertemos en forma de lluvia sobre aceite a unos 180 °C.

**INGREDIENTES:** *Para las cremas:* 500 ml de zumo de fruta (fresa o maracuyá), 250 gr de huevo, 400 gr azúcar y 1 gelatina. *Para el helado de queso:* 100 gr de nata, 100 gr de leche, 250 gr de azúcar y 200 gr de crema de queso.

**ELABORACIÓN:** Preparamos dos cremas; una de maracuyá y otra de fresa con los citados ingredientes. Toda esta mezcla la llevamos a 90°C o hasta que el huevo haya espesado la mezcla y tenga consistencia de natilla.

Por otro lado extendemos 3 hojas de pasta filo y pintamos con mantequilla y espolvoreamos con azúcar moreno. Cortamos circunferencias de unos 6 cm de diámetro y horneamos a 180°C unos 15 minutos.



## MILHOJAS DE MARACUYÁ Y FRESA CON HELADO DE QUESO

# LA MATILDE



## TIMBAL DE QUINOA Y PERRINS CON TARTAR DE ARENQUE AHUMADO, TOMATE ROSA, PERA Y MAÍZ TOSTADO

INGREDIENTES: Quinoa, tomate rosa, aguacate, pera, arenque ahumado, cebolla de Fuentes, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez y sal volcánica.

ELABORACIÓN: Cocemos la quinoa durante 15 minutos. Lavamos, colamos y reservamos.

Picamos y troceamos con un tamaño uniforme el resto de los ingredientes (arenque, pera, etc) y aliñamos con una vinagreta preparada con el aceite, la sal volcánica y el vinagre de Jerez.

En un molde ponemos una base de quinoa y encima el tartar de arenque, pera, tomate rosa, etc, formando dos capas diferenciadas. Para terminar, rociamos el conjunto con un aceite de Perrins y maíz tostado y servimos inmediatamente.



## ATÚN A LA MEUNIÈRE DE NARANJA CON MEJILLONES DE ROCA Y VERDURITAS CON SOJA

INGREDIENTES: Atún, cebolla, pimienta rojo, zanahoria, puerro, zumo de naranja natural, mantequilla, sal, aceite de oliva virgen extra, soja, pimienta, mejillones de roca.

ELABORACIÓN: Salteamos las verduras con una gota de aceite y soja y reservamos. Preparamos la meunière con la mantequilla, el zumo de naranja y la pimienta y abrimos los mejillones de roca al vapor. Marcamos el atún en una sartén procurando que quede poco hecho y jugoso, añadimos las verduritas, napamos con la meunière de naranja y presentamos al gusto procurando que se vea el punto del pescado.

INGREDIENTES: 70% chocolate - fresas - mango mantequilla - nata - azúcar - pimienta - anís estrellado.

ELABORACIÓN: Preparamos el chocolate con la mantequilla mediante un molde para conseguir la forma deseada.

Maceramos las fresas con la pimienta y el anís estrellado.

Realizamos una rica espuma de mango para el relleno.

Montamos la copa al gusto.

## MOSAICO DE REPOSTERÍA ARTESANA



# LA NUEVA KARAMBOLA



## SEPIETAS A LA PARRILLA EN SU TINTA

INGREDIENTES: Sepietas, cebolla de Fuentes de Ebro, aceite de girasol, huevo y ajo negro.

ELABORACIÓN: Pochamos una cebolla lentamente hasta que quede caramelizada con sus propios jugos. Reservamos. Preparamos una mahonesa con aceite de girasol, huevo y ajo negro.

Limpiamos las sepietas, quitándoles el interior pero reservando su bolsa de tinta. Introducimos cada bolsa de tinta en el interior de la sepia y ponemos en la parrilla una vez saladas. Al sacarlas de parrilla las moveremos para romper la bolsa de tinta. Montaremos el plato poniendo en el fondo la cebolla, encima las sepias y decoramos con la mahonesa de ajo negro.



## BACALAO CONFITADO EN ACEITE DEL BAJO ARAGÓN CON VERDURITAS

INGREDIENTES: Lomo de Bacalao, cebolla de Fuentes de Ebro, puerro, calabacín y aceite de oliva del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: *Para el bacalao:* Ponemos el bacalao con la piel hacia abajo en la plancha, doramos la piel y lo introducimos en una cazuela de aceite de oliva del Bajo Aragón para que se cocine a unos 60° durante unos minutos y lo reservamos. *Para la verdura:* Cortamos el calabacín, la cebolla de Fuentes y el puerro a taquitos, pochamos por separado, escurrimos el aceite y las mezclamos. Reservamos. Calentamos todos los ingredientes, colocamos las verduritas y encima el bacalao.

INGREDIENTES: 1 kg fresas, 150 gr azúcar, vodka, ½ l de leche, ½ litro de leche de coco, 250 gr de coco rallado, 8 yemas de huevo, 4 claras de huevo y hojas de menta.

ELABORACIÓN: Hervir los dos tipos de leche con 100 gr de azúcar, añadir las claras y yemas de huevo, a continuación, el coco. Mezclar hasta que esté todo bien incorporado, reservar y enfriar. Turbinar en la heladera. Lavamos las fresas y las cortamos en cuartos, las pasamos a un cazo con un poco de agua y el azúcar restante y llevamos a ebullición, incorporamos un buen chorro de vodka. Retiramos cuando las fresas ya estén blandas y pasamos por la batidora y después por un colador fino para eliminar las pepitas. En un plato hondo pondremos la sopa de fresas y sobre ella una bola de nuestro helado de coco que decoraremos con las hojas de menta.

## SOPA DE FRESAS CON HELADO DE COCO Y VODKA



# LA REBOTICA



## ARROZ MELOSO BRAZAL CON LANGOSTINOS, BORRAJAS Y QUESO DE CABRA DE LETUX

**INGREDIENTES:** 16 langostinos o gambas langostineras, 1 cebolla, 100 gr de tomate triturado, 500 gr de borrajas, 100 gr de queso de cabra de Letux semicurado, 300 gr arroz Brazal Maratelli, aceite de oliva virgen extra variedad Empeltre, agua, sal y pimienta molida blanca.

**ELABORACIÓN:** Pelar los langostinos o gambas langostineras y sofreír las cabezas y pieles en una cazuela con un poquito de aceite, flambear con brandy y añadir agua hasta cubrir y un poco de sal dejando hervir 10 minutos. Triturar y colar por un chino. Limpiar, trocear y cocer las borrajas a fuego vivo durante 5 min, reservar. Picar la cebolla y pochar con un poco de aceite en una paella. Cuando esté casi transparente añadir el tomate, a los 4 min el arroz y sofreír. Añadir el caldo de los langostinos y rectificar de sal. Hervir durante 15 min. Cuando falten 2 min añadir las borrajas y los langostinos. Después por encima el queso y cuando empiece a derretir, dar vueltas al arroz para que se esparza el aroma.



## MANITAS DE CERDO BLANCO DE TERUEL RELLENAS CON SALSA DE SETAS Y TRUFA

**INGREDIENTES:** 4 patas de cerdo de Teruel, 500 gr setas variadas, aceite oliva Virgen Extra Empeltre, hierbas al gusto, vino blanco, harina, sal, pimienta blanca molida, 50 gr de jamón D.O. Teruel, trufa rallada, 50 cl de nata y patatas panaderas.

**ELABORACIÓN:** Cocer las manitas con vino blanco, las hierbas y sal. Deshuesar y reservar. Saltear las setas troceadas con aceite, sal y pimienta, cuando casi estén añadir el jamón picado. Con las medias manitas hacia arriba, poner encima las setas (dejando un poco para la salsa) y cubrir con la otra mitad de la manita. Para la salsa, freír las setas, añadir 2 cucharadas de harina y dar vueltas hasta que tueste, añadir el resto de setas, 1 vaso de agua de la cocción y vino blanco. Cuando esté, rectificar de sal, añadir trufa rallada, nata y dejar 2 minutos al fuego. Poner debajo de cada manita las patatas y calentar al horno fuerte durante 5 min. Servir y napar con la salsa caliente.

**INGREDIENTES:** 150 gr de azúcar, 300 cl de agua, 25 ml de moscatel de Borja, 200 cl de zumo de naranja natural, bizcocho casero cortado a bastones y nuez moscada.

**ELABORACIÓN:** Poner el agua y el azúcar en una cazuela para hacer un almíbar ligero. Atemperarlo y añadir el zumo de naranja y el moscatel. Meterlo en el congelador en un recipiente donde después podamos batir. A las dos horas, o cuando ya este solidificando, sacarlo y batirlo con la batidora. Repetir este proceso dos veces mas.

En una copa de sorbete, poner dos o tres bolas del sorbete, semi-derretido, rallar un poco de nuez moscada y adornar con unos bastones de bizcocho casero.

## SORBETE DE NARANJA Y MOSCATEL DE BORJA



# LA RINCONADA DE LORENZO



## ENSALADA DE CONEJO ESCABECHADO CON FRUTOS ROJO

INGREDIENTES: Conejo, cebolla, ajos, pimienta negra, laurel, aceite y vinagre. Mix de lechuga, tomate natural triturado, tomates cherrys, frambuesas y grosellas.

ELABORACIÓN: Escabechamos el conejo de la forma tradicional con: cebolla, ajos, pimienta negra, laurel, aceite y vinagre. Una vez hecho, se deja enfriar, se deshuesa y reservamos. Mezclamos distintos tipos de lechugas y añadimos el conejo escabechado y reservado, tomate natural triturado, tomates cherrys, frambuesas y grosellas.



## SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS

INGREDIENTES: Solomillo ibérico. Para la salsa: Cebollas, puerros, boletus troceados, nata líquida, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Dejamos hervir las cebollas, puerros, boletus troceados, nata líquida, sal y pimienta, después se tritura todo y se reserva.

Hacemos el solomillo ibérico y cuando veamos que esté a nuestro gusto, salteamos y servimos.

INGREDIENTES: Chocolate negro, chocolate blanco, claras de huevo y azúcar.

ELABORACIÓN: Derretimos al baño maría la cobertura pura de chocolate negro y por otro lado la cobertura de chocolate blanco.

Montamos las claras con azúcar y mezclamos una parte con la mezcla de chocolate negro y otra con la de chocolate blanco. Dejamos enfriar y servimos.

## DOBLE MUS DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO





## TATAKI DE ATÚN CON VERDURITAS ESCABECHADAS EN VINAGRE DE CAVA

INGREDIENTES: Atún, salsa teriyaki, cebolleta, espárragos trigueros, puerros, zanahoria, tomate cherry, aceite de oliva, vinagre de cava.

ELABORACIÓN: Marcar el atún y macerar con la salsa teriyaki durante 12 horas. Confitar las verduras en el aceite, añadir el vinagre y dejar macerar. Después emplatar según vemos en la fotografía.



## CORDERO DESHUESADO CON BOLETUS Y SALSAS DE OPORTO

INGREDIENTES: Cuello de cordero, boletus, cebolleta tierna y vino de Oporto

ELABORACIÓN: Confitar el cordero en aceite hasta que se suelte del hueso. Pochar la cebolleta con el boletus. Picar el cordero y poner una parte en una bandeja, añadir la cebolleta con el boletus y cubrir con la otra parte del cordero y prensar. Reducir el vino de oporto. Emplatar según la fotografía.

INGREDIENTES: Chocolate blanco, harina, huevos, frutos rojos, almendras.

ELABORACIÓN: Derretir el chocolate y mezclar con la harina, los huevos y la almendra. Montarlo y dejar reposar en la nevera dos horas. Poner los frutos rojos en un cazo con un poco de azúcar y cocer a fuego lento hasta conseguir un almíbar. Pasarlos por la Termomix y dejar enfriar. La mezcla del chocolate la pondremos en un aro para horno y hornearmos a 180°C durante 10 minutos. Emplatar según fotografía.

## COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON ALMENDRA Y COULIS DE FRUTOS ROJOS



# LA TERNASCA



## TARTAR DE ATÚN DE UNA MANERA ORIGINAL

**INGREDIENTES:** Espina dorsal de atún rojo, piel de lima rayada, piel de yuzu rayada, aceite de oliva de primera extracción, jugo de naranja sanguina, pimienta blanca y rosa, aji picante picado, soja líquida baja en sal, yema de huevo, jengibre raíz y mostaza China en raíz y grano.

**ELABORACIÓN:** Cortamos la espina dorsal por su junta y retiramos la médula de su interior la ultracongelados con nitro y posteriormente pasados dos minutos la picamos y la reservamos en congelador. En un recipiente añadimos los demás ingredientes menos las raíces y el chile, mezclamos hasta conseguir una pasta homogénea. Añadimos a la mezcla la médula picada y le rallamos las raíces, mezclamos y reservamos. Lavamos con agua templada la espina y añadimos la mezcla en su interior, decoramos con brotes tiernos de lechugas frescas y listo para servir.



## ARROZ DE PLANCTON A LA BRASA CON ALI-OLI DEL MISMO

**INGREDIENTES:** Arroz bomba, plancton marino, cebolla tierna picada en brunoise, ajo picado, comino, sal, aceite de oliva, puerro, apio, zanahoria, cabezas de carabinero, espina de rape, colas de carabinero cortadas a rodajas y calamar picado a dados finos.

**ELABORACIÓN:** Cocer a fuego lento cabezas de carabinero, espina de rape, puerro, apio y zanahoria hasta conseguir un fumet, clarificar, desgrasar, enfriar y añadir un porcentaje de plancton marino. En una paellera añadir aceite de oliva, cebolla picada, ajo y sofreír a fuego vivo, añadimos el arroz, comino y sal hasta conseguir una costra en el arroz, es cuando se añade fumet y se deja cocer 8 min en el jospier con los tiros cerrados y una vid de uva garnacha. Añadir el resto de caldo, calamar picado, plancton marino, remover y dejar reposar, lo acompañamos de alioli del mismo plancton.

**INGREDIENTES:** Pierna de ternasco deshuesada, cebolla roja, apio, calabaza, calabacín, puerro, cilantro, salsa kimchee, salsa de soja, salsa de ostras, sopa tailandesa, sal, aceite de sésamo, aceite de oliva y pimienta blanca.

**ELABORACIÓN:** Cortar la pierna en dados y saltear en wok a fuego vivo hasta dorar todas las caras y dejar crudo su interior, añadir las verduras cortadas en biselado y salpimentar, dar dos golpes de wok y añadir las tres salsas. Reducir todos los jugos 2 min y reservar. Para la palomita, introducir la sopa tailandesa en un sifón, añadir una dosis de proespuma y su carga de gas. Obtendremos una espuma de sopa, freír en nitrógeno líquido para conseguir la falsa palomita. Emplatar el wok y decorar con la palomita y una gota de aceite de sésamo.

## WOK DE TERNASCO DE ARAGÓN CON PALOMITA NITRO TAILANDESA



# LA TERTULIA TAURINA



## **MOUSSE DE YUCA CON BRANDADA DE BACALAO, YEMA COCIDA A BAJA TEMPERATURA LIGERAMENTE TRUFADA**

### ELABORACIÓN:

*Emulsión de crema de yuca:* cocerla durante 30 minutos y triturarla. Añadir mantequilla.

*Brandada de bacalao:* se rehoga el bacalao desmigado con nata y huevo hasta lograr la textura deseada.

Yema de huevo a 65°C durante 1 minuto. Se mezcla trufa en aceite y se deja macerar durante unos días. Presentamos la crema de yuca con la brandada de bacalao en el centro haciendo un volcán, la yema en el centro y aceite de trufa.



## **CEBOLLA CARAMELIZADA Y HORNEADA RELLENA DE MARISCO SOBRE UNA CREMA DE LA MISMA**

INGREDIENTES: Cebolla, caldo vegetal, nata, mejillones, gambas y calamar.

ELABORACIÓN: Vaciamos la cebolla, se horneará ligeramente y mientras con la cebolla que hemos vaciado se elabora una crema cociéndola con caldo vegetal y nata.

Elaboramos una masa de marisco con carne de mejillón, gambas y calamar, rellenamos la cebolla, horneándola a continuación. Presentamos el plato con la crema en el fondo.

INGREDIENTES: Dátiles, nata, pan, helado, limón, azúcar y caramelo.

ELABORACIÓN: Introducimos unos dátiles en una bolsa de vacío con nata y mantenemos en la nevera para que coja sabor. Empapamos el pan con leche enriquecida y con la nata, hacemos las torrijas al modo tradicional, con azúcar y canela.

Presentamos en plato con una quenelle de helado de sorbete de limón, briznas de piel de limón y caramelo.

## **TORRIJAS DE DÁTILES INFUSIONADOS EN NATA FRESCA CON SORBETE DE LIMÓN Y UN TOQUE DE CARAMELO**



# LA VIEJA CALDERA



## HOMENAJE A NUESTRA TIERRA DE SETA CONFITADA Y ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

**INGREDIENTES:** Trufa y tierra de aceite del Bajo Aragón, una seta de cardo de tronco, jamón, aceite del Bajo Aragón con ajo tomillo, romero y orégano, Maltosec y perlas de trufa.

**ELABORACIÓN:** Confitados la seta con el aceite y reservamos. Con 4 filetes de jamón le damos forma de ajo y ponemos a secar a 60°C en el horno durante una hora y reservamos. Ponemos Maltosec en proporciones con el aceite de confitar la seta y hacemos la tierra. Vaciamos la seta por el interior dejando la zona exterior, hacemos un salteado con una majada de ajo y perejil, el jamón y la seta, lo rellenamos. Procedemos al montaje según la fotografía.



## CARRÉ DE TERNASCO CONFITADO Y TRUFADO CON UNA REDUCCIÓN DE SUS JUGOS

**INGREDIENTES:** 1/2 costillar de ternasco con el hueso limpio, aceite trufado, patata, romero, setas según temporada, sal, mantequilla, nata, un sifón y dos cargas de gas de sifón.

**ELABORACIÓN:** Atamos el ternasco con hilo, lo ponemos en una saute con el aceite trufado y lo confitamos a 60°C dos horas. Las patatas las cocemos, escurrimos, las ponemos en un recipiente y añadimos la mantequilla, sal y nata. Procedemos a triturarlas. Cuando esté las metemos en un sifón y añadimos dos cargas de gas y reservamos. Cogemos un par de setas y las salteamos con unas chorradas de aceite y reservamos. Al ternasco una vez confitado le damos un golpe fuerte de horno y preparamos el montaje.

## BAILEYS Y CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** *Para Baileys:* Glucosa, isomalt, Baileys y agua. *Para el chocolate:* Chocolate en pastillas, nata y gelatina.

**ELABORACIÓN:** *Para Baileys:* Mezclamos el agua, el isomalt y la glucosa, ponemos en una saute y le damos calor. Cuando empieza a humear le añadimos el Baileys y lo llevamos a reducción hasta que alcance los 170°C. Dejamos templar un poco y sacamos tiras finas de Baileys con la ayuda de un corta pastas y reservamos.

*Para el chocolate:* Ponemos el chocolate y la nata en baño María hasta que se derrita y añadimos la gelatina. Mezclamos bien y dejamos enfriar. Seguidamente con una varilla la montamos hasta que obtengamos una mousse. *Tierra de chocolate:* Triturar unas oreo, solo la galleta, y procedemos al montaje.



# LOS XARMIENTOS



## CALABACÍN CON QUINOA Y QUESO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE PIMIENTO CHORICERO, DE LA ALMAZARA DE MOLINO ALFONSO DE BELCHITE

INGREDIENTES: 1 Calabacín, 200 gr quinoa, 150 gr queso curado de oveja, 50 cl aceite de oliva Molino Alfonso, 3 pimientos choriceros, brotes tiernos y sal en escama.

ELABORACIÓN: Cocemos la quinoa, una vez cocida escurrimos, enfriamos con agua fría y reservamos. Cortamos el queso en cuadraditos pequeños y los añadimos en un recipiente junto al aceite y la carne de los pimientos choriceros y reservamos. Lavamos el calabacín, le cortamos las dos puntas y cortamos a lo largo filetes de medio centímetro de grosor. Hacemos los filetes de calabacín a la brasa un minuto por cada lado, lo colocamos en el plato y sobre el la quinoa y el queso macerado. Aliñamos todo con el aceite que nos ha quedado del queso, salamos con unas escamas de sal y le damos un poco de frescor con los brotes tiernos que colocaremos por encima.



## COCOCHAS DE BACALAO A LA PARRILLA SOBRE PATATA TENEDOR Y POLVO DE ACEITUNA DEL BAJO ARAGÓN

INGREDIENTES: 9 Cocochas de bacalao grandes, 3 patatas, 20 cl aceite arbequina virgen extra, 75 gr aceituna negra del Bajo Aragón, sal fina, pimienta molida y escamas de sal.

ELABORACIÓN: *Para polvo de aceitunas negras:* Deshuesar, laminar, colocar sobre papel de horno en una bandeja e introducir a 65°C hasta que queden secas, triturar y obtendremos el polvo para espolvorear y condimentar. *Para la patata tenedor:* cocer las patatas con piel, ponerlas en un bol con aceite, un poco de sal fina y pimienta molida. Chafar con un tenedor y la colocar en el plato con molde. Hacer las cocochas a la brasa un minuto por cada lado y colocar sobre la patata tenedor y espolvorear el polvo de aceitunas y unas escamas de sal.

INGREDIENTES: 3 Melocotones medianos de Calanda, 1 l de vino garnacha, 1 rama de canela, 150 gr azúcar, piel de naranja, 150 gr queso fresco de untar, 100 cl nata fresca, menta fresca y semillas de amapola.

ELABORACIÓN: *Melocotón al vino:* escaldar los melocotones durante medio minuto y enfriar con agua y hielo, pelar, partir en dos y deshuesar. En una cazuela poner el vino, 100 gr de azúcar, la piel de naranja, la rama de canela y poner a hervir. Cuando hierva añadir los melocotones, dejar 10 minutos y enfriar. *Crema de queso:* Montar la nata con 50 gr de azúcar y añadir el queso mezclando poco a poco para que no se baje. Con dos mitades de melocotón rellenas con crema de queso y colocar en un plato con el vino de la cocción, decorar con unas hojas de menta y unas semillas de amapola.

## MELOCOTÓN DE ARAGÓN AL VINO TINTO CON CREMA DE QUESO



# MÁS TORRES



## TORTILLA DE PATATA CON TRUFA NEGRA

INGREDIENTES: Patata Monalisa, cebolla de Fuentes de Ebro, huevos, sal, trufa negra de Teruel, aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Pocharemos las patatas, junto con la cebolla y aceite de oliva a fuego lento. En un bol batiremos los huevos con la sal. Rallamos trufa negra fresca al gusto de cada comensal. Una vez preparada la patata con la cebolla lo añadimos todo a los huevos y la trufa. Calentamos una sartén con unas gotas de aceite de oliva y añadimos toda la mezcla. Dejar dorar un poco y darle la vuelta. Cuajar el huevo y retirar. Lo ideal es que quede jugosa, sin llegar a cuajar demasiado.



## BACALAO EN TEMPURA DE CALAMAR CON MAHONESA DE JENGIBRE

INGREDIENTES: Bacalao fresco, harinas para tempura, cerveza, sal, mahonesa, jengibre, soja, calamar y su tinta.

ELABORACIÓN: Para la tempura preparamos cerveza y nuestra mezcla de harinas para tempura. Una vez conseguida la masa un poco líquida añadiremos tinta de calamar fresca. Cortaremos unos tacos de bacalao y una vez untados en la tempura negra la freiremos en abundante aceite. Escurrimos bien y montaremos los tacos de bacalao sobre una mahonesa a la que hemos añadido jengibre y unas gotas de soja. Cortamos unas tiras del calamar y la pasamos por el wook. Las serviremos por encima del bacalao.

INGREDIENTES: Chocolate repostería, nata líquida, canela, huevos, harina, pan rallado panko, coco rallado, aceite y sal maldon.

ELABORACIÓN: Picamos el chocolate y ponemos en un bol. Colocamos la nata en un cazo hasta hervir y lo mezclamos con el chocolate. Lo removemos hasta conseguir una ganache lisa y esponjosa. Dejamos enfriar unas horas. Montaremos las croquetas con ayuda de la harina, el huevo y el pako. Lo resrevaremos en el congelador hasta la hora de consumir. Para servir las freiremos al momento, añadiremos el helado de mango y una escamas de sal maldon.



## CROQUETAS DE CHOCOLATE CON MANGO

# MELI MELO



## TOSTADA DE MAÍZ CON GUACAMOLE Y CEVICHE BONAERENSE DE LANGOSTINOS CORONADA CON PERLAS DE ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES: *Para el ceviche:* 250 gr de langostinos, limón, mayonesa, ketchup, cilantro fresco picado, ½ cebolla de Fuentes y tabasco, *Para el Guacamole:* 2 aguacates maduros, ¼ de cebolla dulce, cilantro fresco picado, aceite de oliva virgen extra, *Para la tostada de maíz:* 200 gr de harina de maíz, cúrcuma y sal.

ELABORACIÓN: Pelar los langostinos y escaldar durante cinco segundos. Sacar y poner en agua con hielo. Reservar. Juntar la mayonesa, el ketchup, el cilantro, zumo de limón y la cebolla picada. Mezclar y añadir los langostinos. Sazonar y añadir tabasco al gusto. Enfriar. Para el guacamole pelar los aguacates y añadir el zumo de medio limón, el cilantro, sal, pimienta y cebolla picada. Chafar hasta que esté bien mezclado. Reservar. Mezclar en un bol la harina de maíz, añadir sal y un poco de cúrcuma. Añadir agua caliente y mezclar. Extender la masa y cortar con cortapastas. Cocinar a fuego medio las tortitas hasta que estén crujientes. Sobre la tostada poner el guacamole, después el ceviche y por último las perlas de arbecuina. Decoramos con canónigos y brotes tiernos.



## BACALAO DE PUNTALETTE DE CHIPIRONES Y TOMATES CONCASSÉ

INGREDIENTES: *Para el ceviche:* 800 gr de lomo de bacalao, aceite de oliva virgen extra, laurel, guindilla, ajo, 100 gr de puntalette, cebollas, 500 gr chipirones, ½l caldo de pescado, tomates, azúcar, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Picar cebolla y pochar. Pelar los tomates, picamos y añadir junto con laurel, dos ajos chafados, una cucharada de azúcar, sal y pimienta al gusto. Poner cebolla picada y pochar. Añadir la mitad de los chipirones cortados en rodajas finas y reservar las patas. Cuando estén casi cocinados les añadir el puntalette y el caldo de pescado llevando a ebullición. Cocinar hasta que este en su punto. Poner un cazo al fuego con abundante aceite, la guindilla, el laurel y los ajos e introducimos el lomo de bacalao cortado en trozos para confitar. Enharinar las patitas de chipirones y freír. Hacer a la plancha los chipirones que quedan. Colocar una cama de puntalette sobre la que pondremos el bacalao. Coronar con tomate concassé y las patitas de los chipirones a la andaluza. Acompañar con los chipirones sobrantes hechos a la plancha.

INGREDIENTES: *Para el bizcocho:* 120 ml de aceite de girasol, 4 huevos medianos, 400 gr de zanahorias, 200 gr de azúcar moreno, 2 cucharaditas de bicarbonato, 1 cucharadita de levadura en polvo, Ralladura de naranja, sal, 2 cucharaditas de canela, 150 gr de nueces, *Para la espuma:* 500 ml de nata de montar, 200 gr de pulpa de maracuyá y 50 gr de azúcar.

ELABORACIÓN: Mezclar los huevos con el azúcar y añadir la harina tamizada, el bicarbonato y levadura. Triturar las zanahorias y las incorporamos a la masa junto con ralladura de naranja, sal, canela, las nueces picadas y el aceite. Reposar 20 minutos. Engrasar con mantequilla un molde, precalentar y hornear durante 40 min. Mezclar la nata el azúcar y la pulpa de maracuyá, introducir en un sifón de espumas y reservar en frío.

## BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON HELADO DE MASCARPONE Y ESPUMA DE MARACUYÁ CON NIDO DE CHOCOLATE



# MOLINO DE SAN LÁZARO



## ARROZ DE BACALAO, PIEL DE LECHE Y GUIISO DE SUS TRIPAS

**INGREDIENTES:** *Para el caldo de bacalao:* 1 l de agua, 200 gr pieles de bacalao, cebolla, rama apio, laurel, ajo, vino blanco. *Para el arroz:* cebolleta tierna, 1 vasito de fino, 1 kg arroz bomba de Aragón. *Para la brandada:* 300 gr bacalao, 500 gr aceite oliva, pimienta cayena y ajo, *Para el guiso:* cebolleta, pimiento verde y 1 rojo, 1 k de tripas limpias, escaldadas y desaladas, 100 gr de salsa de tomate y pimienta cayena.

**ELABORACIÓN:** Pochar la cebolla, añadir el arroz, el caldo de bacalao y reservar. Para la piel de leche, agregar 1 l de leche de vaca fresca, la calentamos hasta llegar a los 70/80°C, dejar en el fuego al mínimo hasta que cree una fina película, que retiraremos y reservaremos para poner encima del arroz. Una vez cocido el arroz, añadir dos cucharadas de brandada de bacalao y risotar. Cortar las tripas en tiras, poner a pochar las verduras. Añadimos la salsa de tomate y la cayena, que rehogaremos junto con las tripas, y finalmente regar con el caldo de bacalao.



## CURRY DE MARISCO, MINI VIEIRAS, LANGOSTINOS Y MERLUZA ASADA

**INGREDIENTES:** *Para la salsa de marisco:* 1 cebolleta, 50 gr de tomate concentrado, 2 tomates maduros, 100 gr de puerros, y 100 gr pimiento rojo.

**ELABORACIÓN:** Picar todo fino y rehogar, añadir las cabezas de langostinos tostadas y añadir un chorrito de brandy para flambear. Añadir un litro de fumé de pescado. Triturar con la batidora. Por cada litro de salsa de marisco, añadir 10 gr de pimentón ahumado, 100 gr de nata, 50 gr de curry rojo, 3 gr de agar-agar y 10 gr de gelificante vegetal en polvo. Finalmente, marcar las vieiras, los langostinos y la merluza. Emplatar disponiendo todo encima del curry obtenido en la elaboración anterior.

**INGREDIENTES:** *Para el curry dulce:* 3 gr de jengibre, 6 gotas de citronela, 10 gr galanga, ralladura de piel de lima, 250 ml de sopa de coco, 300 ml de puré de mango, 350 gr puré de maracuyá, 200 gr de azúcar, 90 ml de vinagre de Jerez y 400 ml de almíbar. *Para el flan de cítricos:* 40 gr de pectina, 400 gr de azúcar, 500 ml de agua y 10 gr de ácido cítrico.

**ELABORACIÓN:** *Para el curry dulce:* mezclar en un bol todos los ingredientes y colarlo. Por cada litro obtenido, añadimos 6 gr de emulsionante de pasta y 4 gr de gel espesante. *Para el flan de cítricos:* Añadir los ingredientes a la Termomix y dejar hasta obtener una mezcla líquida, verter en un molde y dejar enfriar para que cuaje. Finalmente servir la sopa en un plato hondo con el flan en medio y unos dados de mango, y acompañar por unas quenelle de helado de yogurt griego. Terminar decorando con unas hojitas de menta.



## MANGO PICANTE, YOGURT Y FLAN DE CÍTRICOS

# MOLINO TAPAS



## PAN CON TOMATE

### INGREDIENTES:

- Pan tostado
- Tomate rallado
- Ajo
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra



- INGREDIENTES:
- Mezclum de lechugas.
  - Tomate
  - Cebolla
  - Atún
  - Aceitunas
  - Huevo dura
  - Aceite, vinagre y sal.

## ENSALADA ARAGONESA



- PAELLA A ELEGIR:
- Paella aragonesa
  - Paella de pato.
  - Paella marinera.
  - Arroz negro.
  - Paella vegetariana.

## PAELLA AL GUSTO



## HÍGADO DE PATO ASADO CON NARANJA A LA VAINILLA DE MADASCAR Y MELOCOTÓN DE CALANDA

**INGREDIENTES:** Hígado de pato, 2 vainas de vainilla de Madagascar, 6 melocotones de Calanda germinados y de temporada, 1 l de leche, 1 l de PX y Sal Maldon.

**ELABORACIÓN:** Dejar el hígado de pato en remojo con la leche durante 12 h dentro de la cámara. Poner a reducir el vino Pedro Ximénez hasta que evapore la totalidad del alcohol, dejar prácticamente que los azúcares afluoren obteniendo una densidad de jarabe. Sacar el hígado de pato de la leche y secar el exceso de leche con papel de cocina. Exprimir las naranjas y poner a hervir junto a las vainas de vainilla, hacer una infusión. Dejar enfriar y colar. Dentro de esta infusión poner el hígado de pato cortado en raciones. Cocer los melocotones a fuego fuerte, bajar la intensidad del fuego y dejar que se deshagan. Retirar y pasar por el robot. Para el emplatar, sacar las raciones de hígado de la infusión y marcar en plancha a fuego fuerte, en el centro del plato poner puré del melocotón de Calanda, encima el hígado y terminar con la reducción de PX dando color con los germinados.



## BACALAO CON ALIOLI DE MANZANA, ESPINACAS Y TRANSPARENCIA DE MIEL

**INGREDIENTES:** 3 lomos de bacalao, 6 manzanas Golden, 500 gr de espinaca baby, 250 gr de miel de romero, 150 cl de agua, 3 dientes de ajo, 6 hojas de gelatina, 100 gr de calabacín, 100 gr de berenjena, 100 gr de cebolla y 100 gr de aceite.

**ELABORACIÓN:** Confitar en el horno los lomos en aceite a 140°C 20 minutos. Para la transparencia de miel mezclar miel con agua. Calentar, retirar y diluir la gelatina (prehidratada), dejar enfriar en la cámara. Cortar en cuadrados cuando esté cuajada. Cortar las verduras en brunoise y sofreír. Cocer la espinaca baby, guardar mitad para el pase final y la otra mitad triturar con aceite de oliva en el robot y reservar. Para el ali-oli de manzana asar manzanas en horno, 180°C 45 min, triturar junto con ajos y aceite. En el momento del pase, poner en el centro una cucharada del salteado de verduritas, el aceite de espinacas baby, el ali-oli de manzana y otra vez el de espinaca. El bacalao irá sobre las verduritas, encima las espinacas baby y finalmente la transparencia de miel de romero.



**INGREDIENTES:** 500 gr salchichas de Ternasco de Aragón, perejil, 100 gr de cebolleta, 2 dientes de ajo, 10 gr de orégano, 150 gr de aceite de oliva virgen, 50 gr de pimiento rojo, 30 gr de vinagre de Jerez, 20 gr de sal y 500 gr de patatas cachelo.

**ELABORACIÓN:** Cortarla cebolleta, el perejil, el pimiento rojo y el ajo en brunoise, mezclar con el orégano, el aceite, la sal y el vinagre convirtiendo en una vinagreta y reservar para el pase. A la patata la sazonaremos con laurel y sal, cortar irregularmente asar a la puntilla. Cocer y reservar para el pase. Finalmente asar a la brasa las salchichas y poner de base las patatas cachelos, sobre estas dejar las salchichas para finalmente napar con el "Pebre".

## SALCHICHA DE TERNASCO DE ARAGÓN CON "PEBRE" Y PATATAS CACHELO

# NUEVO ROGELIOS



## ENSALADA DE MOLUSCOS Y BOQUERONES MARINADOS CON CERVEZA RUBIA

ELABORACIÓN: Se marinan los boquerones con cerveza rubia, lima y vinagre de manzana.  
Se abren al vapor las almejas y mejillones con cerveza Ámbar.  
Se monta un timbal de lechuga de colores.  
Se adereza con el marinaje y se ponen los boquerones sobre la lechuga y los moluscos alrededor y se adereza con el marinaje y sal Maldon.



## SUPREMA DE MERLUZA CON MOUSSELINA DE GAMBAS SOBRE FONDO DE CREMA SUAVE A LA CERVEZA EXPORT

ELABORACIÓN:  
Se pochó la merluza al horno con mantequilla y cerveza Export.  
Se hace una velute con mantequilla, harina, un poco de fume y cerveza Export.  
La merluza después de pochárla se le pone la mousseline de gambas, almendra tostada, se gratina al horno y se sirve con su velute de fondo.



## JARRETE DE TERNASCO DE ARAGÓN GUISADO A LA CERVEZA CON SU GUARNICIÓN

ELABORACIÓN:  
Se guisa el jarrete con la cebolla juliana y cerveza Ámbar.  
Se reduce la cebolla con la cerveza y lo acompañamos de unas patatas panadera y el jarrete con su cebolla confitada con cerveza Ámbar.



## CARPACCIO DE GAMBAS CON TARTAR DE TOMATE PICANTE

### INGREDIENTES:

Tomate, alcaparras, cebolla, orégano, aceite, sal, perrins, salsa sciracha, gamba blanca, lima y caviar de masago.

### ELABORACIÓN:

Pelar los tomates y cortar. Añadir alcaparras, cebolla, perrins, la sciracha y aceite. Sobre el poner el Carpaccio de gamba blanca. Decorar con el caviar de masago.



## GYOZA DE TERNASCO CON BISQUE DE GALERAS

INGREDIENTES: Ternasco de Aragón, sal, pimienta, ajo, cebolla, cilantro y masa de gyoza. Para el bisque de galeras: Galeras, caldo de pescado, cebolla, puerro, Cognac y tomate.

ELABORACIÓN: Preparar el relleno de la gyoza con la carne de ternasco, el ajo, cebolla y cilantro. Formar las gyozas y marcar en la plancha. Para el bisque fundear la verdura, añadir las galeras, flambear, añadir el tomate junto con el caldo de pescado y cocer. Triturar y colar.

Poner en el fondo el bisque y sobre ella la gyoza.

### INGREDIENTES:

Fresas, azúcar, agua, jengibre, bayas de enebro, lemon grass, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, zanahoria y xantana.

### ELABORACIÓN:

Cortar las verduras en brunoise. Hacer un almíbar con el jengibre, las bayas y la citronella. Colar y texturizar con la xantana. Incorporar las verduras y las fresas.



## FRESAS CON MINISTRONE DE HORTALIZAS

# PARANINFO TRUFÉ



## ENSALADA TEMPLADA DE BRANDADA DE BACALAO CON BERENJENA ASADA Y ALIOLI DE AJO NEGRO

INGREDIENTES: 1 lámina hojaldre, 2 berenjenas, 200 gr bacalao, 100 gr patata cocida, 3 dientes ajo, 50 ml nata, alioli ajo negro (huevo, aceite girasol, sal, ajo negro), lechuga, 1 piquillo, 20 gr pasas, aceite, vinagre y sal.

ELABORACIÓN: Para la brandada, dorar los ajos enteros en aceite, añadir el bacalao sin piel ni espinas troceado y dejar reducir todo el agua que suelta, una vez reducido echar la nata y dejar reducir, cuando están todos los líquidos reducidos retirar del fuego, añadir la patata cocida y triturar hasta que quede una masa fina, rectificar de sal y reservar. Cortar el hojaldre en rectángulos, pinchar con un tenedor y ponerlo entre dos bandejas de horno con papel sulfurizado, hornear a 180°C unos 20-25 minutos. Asar la berenjena 200°C 25 min, pelar y cortar en tiras finas, aliñar con sal y aceite. Montar el hojaldre poniéndole una capa de berenjena y sobre ella la brandada, hornearlo 200°C 7 min. Hacer el alioli sustituyendo el ajo blanco por ajo negro. Hacer la vinagreta con el piquillo y las pasas picados, aceite, vinagre y sal.



## ALBÓNDIGAS DE SEPIA CON SALSA DE GAMBAS

INGREDIENTES: 300 gr sepia, 100 gr calamar, 100 gr gamba pelada, ajo picado, perejil, pan y leche, 2 huevos, harina, 2 zanahoria, puerro, cebolla, 20 ml coñac, 1 cucharada pimentón, 50 gr tomate frito, aceite y sal.

ELABORACIÓN: *Para albóndiga:* triturar la sepia, el calamar y la gamba pelada en la Thermomix, añadir a la masa ajo picado, perejil picado, huevos, sal, miga de pan mojada en leche y pan rallado, amasar todo bien. Hacer bolitas, pasarlas por harina, freír y reservar. *Para la salsa:* poner en una perola las gambas para crema enteras sin aceite, machacar para que suelte el sabor y evaporar el agua que suelta, echar aceite y verdura troceada, pochar la verdura, cuando este bien dorada echar el coñac y flambear, echar el pimentón y tomate frito, cubrir con agua y hervir 30 min. Triturarlo y colar. Hervir la salsa, introducir las albóndigas y cocinar unos 10 minutos.

INGREDIENTES: 1 kg Ragout ciervo, cebolla, puerro, zanahoria, ajo, laurel, pimienta negra en grano, rama canela, anís estrellado, naranja, 100 ml vino tinto, aceite, sal, 1 patata, 50 ml leche, 50 ml nata, 50 ml mantequilla y puré castañas.

ELABORACIÓN: Salpimentar el ciervo, pasarlo por harina y freír. En ese mismo aceite pochar toda la verdura troceada, añadir las especias, cuando este bien dorado echar el anís y el vino tinto dejar reducir hasta que evapore el alcohol, introducir el ciervo cubriéndolo de agua y dejarlo cocinando a fuego lento unas 2 horas y media. Retirar la carne y reducir el caldo un poco más hasta obtener una salsa consistente, colarla para retirar la verdura y volver a poner el ciervo. Cocer la patata con un poco de agua, leche, nata, mantequilla, aceite y sal. Triturar para hacer una crema ligera. Para el emplatado poner en el centro una cucharada de crema de patata encima el Ragout de ciervo y alrededor del plato unos puntitos del puré de castañas.

## CIVET DE CIERVO ANISADO CON PURÉ DE CASTAÑAS



# PARRILLA DE ALBARRACÍN



## CHIPIRONES SOBRE ARROZ CON AROMAS ORIENTALES Y VINAGRETA DE SOJA Y TINTA

**INGREDIENTES:** Chipirones, arroz glutinoso, aceite de oliva, aceite de sésamo, lima, cilantro, citronela, cebolla caramelizada y cebolla crujiente. Aceite de oliva, aceite de sésamo, vinagre de sidra, vinagre de arroz, tinta de calamar y salsa de soja.

**ELABORACIÓN:**

*Para el arroz:* Cocinamos el arroz y le añadimos el resto de ingredientes mezclando bien.

*Para la vinagreta:* Mezclamos los aceites, vinagres, tinta de calamar y salsa de soja dejando una vinagreta cortada, es decir sin llegar a emulsionarla.

Colocamos en el fondo del plato el arroz, los chipirones salteados encima y salseamos con la vinagreta.



## POLLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN

**INGREDIENTES:** *Para el guiso de pollo:* 1 pollo de corral, sal, pimienta, ajos, laurel, romero, tomillo, cebolla, pimientos asados, tomate, jamón de Teruel, aceite de oliva virgen del Bajo Aragón y vino blanco. *Otros:* pasta para dim sum (wonton u otras), jugo reducido de ave, pimientos morrones asados y lonchas de jamón ibérico.

**ELABORACIÓN:** Dorar ajos en aceite y reservar. Dorar el pollo y reservar. Dorar la cebolla, el tomate, pimientos, ajos, laurel, hierbas y hueso de jamón. Añadir el vino y reducir. Incorporar el pollo y taquitos de jamón y guisar lentamente hasta que el pollo esté tierno. Rellenamos los dim sum con el pollo deshuesado y verduritas del guiso.

**INGREDIENTES:** *Para guiso de rabo:* Rabo de buey, zanahoria, cebolla, puerro, ajo, hierbas y especias, vino tinto, sal, aceite de oliva. *Para albóndigas:* Verduras, carne del rabo guisado y salsa reducida del guiso, harina, huevo y aceite de oliva. *Para crema de patata ahumada:* Patata, cebolla, ajo, laurel, romero, sal, aceite de oliva y corteza de bacon ahumado.

**ELABORACIÓN:** *Para el guiso:* Doramos las verduras y el rabo, mojamos con vino tinto y agua. Dejamos que se guise hasta que esté tierno. *Para las albóndigas:* Pochamos la verdurita bien picada, añadimos la carne desmigada de rabo y salsa reducida, dejamos que se embeba bien. Damos forma de albóndigas, las enfiamos y pasamos por harina y huevo. Freímos. *Para el puré:* Cocemos la patata con el resto de ingredientes hasta que esté tierna. Montamos un puré tradicional ayudándonos de mantequilla y aceite de oliva.

## ALBÓNDIGAS DE RABO DE BUEY AL VINO TINTO Y CREMA DE PATATA AHUMADA



# PERLA NEGRA



## MADEJITA DE CORDERO CON CALAMAR CRUJIENTE, SOBRE CREMA DE BONIATO Y AJOS TIERNOS

**INGREDIENTES:** 1 Boniato, 2 ajos tiernos, aceite de oliva virgen, sal, madejas de cordero liadas en ajos tiernos, ½ vaina de calamar.

**ELABORACIÓN:** Asar el Boniato con la piel y un poco de aceite durante 45' a 170°C hasta quedar blando, mientras cortaremos los ajos tiernos muy finos, freiremos a fuego lento, para que adquiera un color tostado y reservaremos. Cocemos las madejas 25' en agua con sal, laurel y ½ cebolla, una vez escurridas y frías, las doramos en una sartén solo manchada en aceite, dejándolas crujientes, añadimos un punto mas de sal y pincelamos con aceite ajo-perejil. Abrimos los boniatos, los limpiamos quedándonos con la pulpa, que colocaremos en el vaso de la batidora junto con los ajos tiernos fritos, con su aceite y lo trituraremos hasta que quede una crema untuosa. Cortar los calamares semicongelados con la bandolina para conseguir que sean muy finos, pasar por harina y freír muy poco, salar.



## TATAKI DE TERUEL A BAJA TEMPERATURA CON BASE DE ESCABECHADO Y GAMBONES PLANCHA

**INGREDIENTES:** Panceta fresca, mejillones, lomitos de bonito. *Para el escabechado:* Aceite, vino blanco y vinagre, pimentón rojo, dientes de ajo y laurel. Gambones y salsa Teriyaki.

**ELABORACIÓN:** Con la técnica del papillote envolver la panceta, confitar al horno a 150°C 3 horas. Realizar el escabechado, llevando a ebullición 1 vaso de aceite, de vino blanco y otro de vinagre, junto con dos dientes de ajo y una cucharadita de pimentón rojo previamente refritos, lo dejamos 10'. Introducir el bonito, pasados 5' los mejillones, apagar el fuego, dejar enfriar y emulsionar con la varilla el escabechado, una vez tibio disponiendo del jugo justo. Cortar un cubo de la panceta confitada y planchar hasta dorar, impregnar en salsa Teriyaki, metemos al horno consiguiendo efecto glaseado. Pelar 2 gambones y planchar con aceite y cilantro.

**INGREDIENTES:** 7 Remolachas cocidas, nata, mascarpone, bizcocho, especias "cardamomo, comino, clavo y un punto de sal", ralladura de lima o limón, pasta Brick y gel de vino.

**ELABORACIÓN:** Cortar en brunoise 3 remolachas y poner a confitar en TPT (50% agua y azúcar) hasta conseguir casi consistencia de gominola. Con las 4 remolachas restantes hacer puré y reservar en frío, la mitad para la crema de mascarpone y la otra mitad para helado. Cortar cuadrados de pasta brick de 3x3 cm y freír con el aceite muy caliente, luego espolvorear con las especias. Crema mascarpone, montar la nata junto con el azúcar mitad del puré de remolacha, luego incorporar el mascarpone y seguir montando con las varillas, hasta que quede consistente y de color uniforme violeta. Helado de remolacha, batir nata, el puré de remolacha restante y calentar añadiendo un estabilizador, dejar que hierva, enfriar y a la heladera. Bizcocho; deshacer los bizcochos deshidratados en polvo e incorporar otra cucharadita de la mezcla de especia.



## SUEÑOS VIOLETAS

# QUEMA



## MERLUZA, TAHINI DE SEMILLAS Y VELO IBÉRICO

INGREDIENTES: 100 gr especias, 4 láminas de tocino, 4 lomos de merluza y 20 hojas de espinacas crujientes.

ELABORACIÓN: Los 100 gramos de especias los chafaremos con el mortero hasta conseguir una pasta. Colocar en el fondo del plato el tahini, sobre este la merluza, el tocino, pasar el soplete y terminar con las espinacas.



INGREDIENTES: 4 hojas de col, beicon, col troceada, carrillera guisada y salsa de carrillera.

ELABORACIÓN: Rellenar las hojas de col, con la col salteada y beicon, colocar en el fondo del plato la carrillera, salsear y terminar con el sarmale.

## CARRILLERA, SARMALE TRINCHANT Y TOFFE DE AJOS

INGREDIENTES: 200 gr de chocolate, 19 gr de glucosa, 20 gr de leche en polvo, 50 gr de leche, 50 gr de polvo de chocolate blanco y caviar de naranja.

ELABORACIÓN: Fundir el chocolate con la glucosa, la leche en polvo, mezclar y dejar enfriar. Para emplatar colocar en el fondo el cremoso, sobre este el polvo de chocolate y el caviar de naranja.

## I LOVO CHOCOLATE AND ORANGE



# RÍO PIEDRA



## PAN-TOMATE-JAMÓN

INGREDIENTES: *Masa air bag*: 500 gr de harina floja, 320 gr de leche entera, 15 gr de levadura fresca y 8 gr de sal. *Espuma de tomate*: 500 gr de tomate y 7 gr de Pro espuma. 200 gr de jamón de bellota.

ELABORACIÓN: *Masa air bag*: Mezclar en la amasadora con el gancho la harina y la levadura e ir incorporando lentamente la leche a velocidad lenta, por último añadir la sal. Dejar reposar durante 24 horas en cámara. Pasar por la máquina de estirar pasta a 0.15 cm y con un cortapastas dar forma. Colocar en papel de horno y hornear a 240°C con un 40% de humedad. Dejar enfriar y realizar un agujero por donde rellenar con la espuma de tomate. *Espuma de tomate*: Pelamos y quitamos las pepitas del tomate maduro, añadimos pro espuma y metemos en el sifón con dos cargas. *Jamón*: Enrollamos la tira de jamón y listo. Como presentación, colocamos en un alambre acerado y una cúpula de cristal.



## CORDERITO CORDERITO

INGREDIENTES: 5 kg de cordero de Aragón, 4 kg de patatas, 150 gr de ajo, 500 gr de aceite oliva, romero, tomillo, sal, y 400 gr de cebolla.

ELABORACIÓN: Realizamos un aceite aromatizado infusionándolo con las hierbas y el ajo. Envasar los cortes del cordero con el aceite aromatizado y la sal correspondiente dejándolos reposar durante 12 horas. Horneamos a 74°C 100% vapor durante 11 horas. Abatimos y reservamos hasta el momento del pase. Colocamos las patatas y la cebolla de base y el corderito encima. Metemos en el horno a 220°C hasta que este doradito y servimos.

INGREDIENTES: *Tarta queso*: 3 huevos, 300 gr yougurt, 250 gr crema de queso, 120 gr harina floja 150 gr azúcar, 3 gr levadura química y ralladura limón. *Crumble de nuez*: 200 gr mantequilla, 100 gr nuez, 400 gr azúcar, 400 gr harina. *Crema agria de queso*: 200 gr yougurt natural, 200 gr crema de queso, 50 gr jengibre escarchado, 4 gr de gel crem frío, 200 gr nueces garrapiñadas, 100 gr parmesano, 10 gr queso cheddar y menta.

ELABORACIÓN: Realizamos la tarta de queso con los ingredientes mostrados pero tapada completa para que no coja nada de color. Dejamos enfriar y porcionamos. Realizamos el crumble de nueces triturándolo todo y horneándolo a 180°C durante 30 minutos. Realizamos la crema agria con la ayuda de una túrmix sin colar. Cortamos lascas de parmesano y cheddar.



## CREMOSO DE QUESO



## GAMBA ROJA CON SALSA AGRIPICANTE E HINOJO

**ELABORACIÓN:** *Para la gamba:* Pelar las gambas guardando por un lado la parte inferior de la cabeza y por otra lado el resto de la cáscara para la salsa. Aliñar la gamba con sal aceite y ralladura de lima.

*Para la salsa:* Sofreír 500 gr de cáscaras de gamba con 300 gr de verduras, 50 gr de tamarindo, 100 de oloroso y 50 de salsa de soja. Cubrir de agua y cocer 40 min. Filtrar por una malla y reducirá la mitad. Ligar con xantana y añadir kimuchi al gusto.

*Cabezas de gambas:* Limpiar bien las cabezas dejando solo la parte de las patas, pasar por harina de garbanzos y freír.

*Otros ingredientes:* Puré de hinojo, kimuchi y hojas de hinojo.



## COSTILLA DE LECHAL RELLENA DE LECHECILLAS Y MOLE

**ELABORACIÓN:**

*Para el lechal relleno:* Confitar al vacío el costillar durante 12h a 82°C, deshuesar y rellenar con las lechecillas ya conocidas, enrollar con la ayuda de un film. Volver a envasar al vacío y dejar enfriar. A la hora del pase cortar y freír.

*Para la salsa:* Tostar los huesos y verduras en el horno. Desglasar con vino tinto y reducir. Cubrir con agua y cocer durante 10h. Colar por una malla y reducir hasta conseguir una glasa, terminar de ligar con chocolate, especias y frutos secos.

*Otros ingredientes:* Puré de orejones y requesón.

**ELABORACIÓN:** *Un huevo de tiramisú:* Rellenar un molde con forma de huevo con capas de mousse de mascarpone, bizcocho mojado en café y nibs de chocolate. Congelar, desmoldar y bañar por chocolate con café.

*Cucurucho de tarta de manzana:* Hacer un cucurucho con hojaldre y azúcar perlado. Rellenar con puré de manzana asada, dados de manzana, sorbete y terminar con una espuma de vainilla y toffeg.

*Para la maceta de zanahoria:* En una maceta de porcelana poner migas de bizcocho de zanahoria, varios puntos de puré de zanahoria con mantequilla y una pequeña bola de sorbete de mango. Terminar de cubrir con espuma de yogurt y tapar con tierra de galletas. Poner un punto alto de puré y pequeñas hojas de zanahoria.



## POSTRES

# UASABI



## NIGIRI DE TORO CON TOFU DE ERIZO

INGREDIENTES: 15 gr Shari (arroz para sushi), 10 gr toro, 0.5 gr tofu de erizo y huevas de trucha.

ELABORACIÓN: *Tofu de erizo*: Cocer 250 gr de erizo, con 100 gr de nata, 100g de leche cocer y pasar por un mixer, añadirle 150 gr de tofu japonés y 3 hojas de gelatina, tamizar, poner en moldes y llevar a frío.

Hacer una bolita de arroz, colocar el toro y por encima el tofu de erizo y decorar con huevas de trucha.



## TACU TACU 'PATO, PASTEL DE ARROZ Y JUDÍAS'

INGREDIENTES: 50 gr de magret de pato, 100 gr de arroz jasmín cocido, 50 gr de pasta de aji amarillo, 100 gr de pasta de judía, salsa de lomo saltado, tomate pera, cebolla roja y brotes de cilantro.

ELABORACIÓN: Para el tacu tacu (pastel de arroz, pasta de judía y pasta de aji amarillo), mezclar todos ingredientes y hacer pequeños ladrillos en papel film, reservar en frío. Salsa de lomo saltado, mezclar vinagre de vino tinto, salsa de ostra, soja, comino, pimienta, y orégano. Cortar en gajos tomate, cebollas rojas y reservar. Sellar el pastel en la plancha y poner en el plato, luego sellar el magret, cortar y poner encima del pastel. Saltear cebollas y tomate en un wok con la salsa y reducir, salsear el magret, terminar con brotes de cilantro y rocoto.

INGREDIENTES: Pan de brioche, 250 ml de nata líquida, 400 gr de leche entera, 2 huevos enteros, helado de vainilla, 100 gr de azúcar, masa de tempura, canela, cascara de limón y naranjas.

ELABORACIÓN: Calentar la leche, la nata con el azúcar, la cáscara de limón y naranja, una vez fría incorporamos los huevos y bañamos la panes de brioche y reservamos.

Una vez ya bien empampada el pan de brioche pasamos por harina, masa de tempura y freímos en aceite bien caliente, retiramos en papel absorbente, colocamos en un plato con el helado de vainilla. Decoramos con masa de tempura frita mezclada con azúcar y canela.

## TORRIJA EN TEMPURA CON HELADO Y TENKAESU





## RAVIOLIS DE TXANGURRO CON TOCINO, PERA Y JUGO DE TERNERA

**INGREDIENTES:** 500 gr de txangurro limpio, una cebolla bien picada, 2 cucharadas de tomate frito, copa de coñac, 150 gr de tocino gordo, dos peras, 100 gramos de mantequilla y un poco de jugo de ternera.

**ELABORACIÓN:** Cocer los centollos y extraer su carne saltar la cebolla, poner el txangurro las dos cucharadas de tomate y flambear con el coñac, dejar enfriar. Cortar unas láminas finas de tocino y envolver el txangurro dentro de ellas, hacer una salsa con las peras y la mantequilla.



**INGREDIENTES:** 1 kg de papada limpia y pulida, 50 gr de soja, 75 cl de px, espuma de patata y 15 gramos de frambuesa lio.

**ELABORACIÓN:** Cocinar la papada al vacío durante 24 horas y hacer una salsa con el PX, la soja y 150 gramos de jugo de ternera. Marcar la papada la plancha y poner un poco de espuma de patata, decorar con la salsa la frambuesa.

## PAPADA 65º SOJA Y PX



**INGREDIENTES:** 800 gr de sargo ya limpio, 150 gr de judías de Kenia, 120 gr de mojo de miso y 25 gr de nieve de ajo (Aceite de ajo y maltodextrina).

**ELABORACIÓN:** *Para el mojo de miso:* Triturar miso, ajo, pimentón, pimienta rosa, un poquito de vinagre y caldo de pescado seguidamente emulsionar.

Descargar la judía verde y disponer en el fondo del plato, marcar el pescado a la plancha y decorar con el mojo y la nieve de ajo.

## SARGO JUDÍA DE KENIA Y MOJO DE MISO

*Menús*

PREMIOS  
*Horeca*

KVIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA



### A MESA PUESTA

Carpaccio de verduritas, anchoas del Cantábrico.  
Cocochas de merluza.  
Daditos de vaca con ajetes y salsa de soja.  
Sorbete de limón al calvados.

### ANTIGUO LA JOTA

*Aperitivo:*  
Caramelos crujientes de morcilla y manzana.  
Croquetas de risotto rellenas de jamón.  
Branda de bacalao con crema de piquillos.  
Pintada rellena con salsa de mango.  
*Postre:* Borrajito.

### BAOBAB *(Vegetariano)*

Chupito de limonada de fresas.  
Croquetas de espinacas y queso azul.  
Falsa vieira en escabeche.  
Tartar de calabacín y aguacate.  
Coca de puerros y peras.  
Raviolis de borraja rellenos de calabaza con mantequilla de salvia.  
Arroz al curry verde de coco y espinacas con sepia vegetal.  
Bizcocho de cerveza negra, membrillo y espuma de kéfir.  
Sorbete de yogurt, lima y jengibre.

### BIROLLA 4

Sopa de invierno, col romanescu y fideo de soja.  
Alcachofas naturales con crema de hinojo, miso y crujiente de queso.  
Puntalette de longaniza, borraja y crujiente de cebolla.  
Atún rojo con soja, sésamo y mojo de kiwi.  
Carrillera de vaca con cous cous de manzanas y menta.  
Carajillo Birolla 4.

### BLASÓN DEL TUBO

Ensalada de ahumados con vinagreta de lima.  
Arroz cremoso de setas.  
Chipirones a la plancha con verduritas salteadas en soja.  
Solomillo ibérico con salsa de boletus.  
Sopa de fresas con helado de vainilla.

### BOCADOS

*Aperitivo:* Bolitas de brandada de bacalao con piquillo.  
Milhojas de tomate rosa y ternasco trufado con guarnición de hortalizas de Aragón en tempura.  
Solomillo de ternera con foie sobre lecho de manzana con salsa de frutos rojos y sésamo.  
Quesada casera al aroma de limón con chips de chocolate.

### CAFÉ DE LA REINA

Alcachofas escabechadas, setas guisadas al Oporto, patata con la trufa y el jamón de Teruel.  
Bacalao, aceitunas del Bajo Aragón y coco.  
Pollo de corral de Poleñino relleno de queso Patamulo y espárragos trigueros, puré de calabaza violín-mandarina y salsa de vino garnacha.  
Irlandés de Ámbar Negra.  
Vinos Flor de Añón de Bodegas Santo Cristo D.O. Campo de Borja, Verdejo y Roble Garnacha-Syrah.

### CASTILLO BONAVIA

Canelones de pollo del caserío, foie y queso mascarpone.  
Costillar de Ternasco D.O. Aragón relleno de hongos y pasas asado al horno.  
Coulant de chocolate y dulce helado de melocotón con vino.

### CELEBRIS

Tiradito de sardina, pulpo asado y confitura de tomate.  
Ravioli de boletus y foie sobre patata cremosa y velo ibérico.  
Lametón de vaca glaseado con sus hojas y hortalizas.  
Tierra de chocolate y pistachos, vainilla y frutos rojos helados.  
Borsao Tres Picos, D.O. Campo de Borja.  
Licor de garnacha.

### EL CANDELAS

Tapa de garbanzos con callos.  
Alcachofas con bisaltos baby a la brasa con láminas de almendra al curry.  
Lomo de lubina en adobo.  
Taco de rabo de toro.  
Sorbete de cava con fresas

### EL MELI DEL TUBO

Mi-cuit con helado de sandía y tostaditas de pasas.  
Saquito crujiente de setas, bacon y huevo con carbonara de torrezno.  
Tostada de pan dulce de Leciñena con tomate natural, champiñón y panceta de Guijuelo.  
Ceviche bonaerense de lubina, corvina y langostinos.  
Hamburguesa de rape y gambas con cebolla caramelizada en Mistela de Valencia.  
Solomillo con foie a la plancha y salsa española acompañado de chips de yuca frita.  
Bizcocho a la cerveza negra con toffe.

### EL MONASTERIO DE SANTA FE

Ensalada de chop-suey de verduras y gambón blanco con vinagreta de soja y sésamo.  
Salmón marinado en sal de Hawai, hierbas aromáticas y naranja, envuelto en pasta crujiente y salsa ligera de yogur riego.  
Cilindro de pularda mechada en milhojas de pera y manzana braseada con salsa de la reducción de su asado piedras de frutos secos.  
Fresas en tempura con puré helado de nata avainillada y caramelo de champán.

### EL PARADOR DE BULBUENTE

Canelón relleno de rabo de toro con su reducción acompañada de salsa de verduras.  
Cremoso de alcachofas con bechamel y virutas de foie.  
Medallón de Bulbuenta en salsa de setas silvestres.  
Chuleta ecológica de Borja a la brasa acompañada de pimientos y patatas.  
Kokotxas de merluza en su propio pil-pil.  
Gelé de gin-tonic y limón.  
Tarta de queso casera de Trasmoz.  
Hojaldre casero con mermelada de garnacha.

### EL SERRABLO *(Adaptación a vegetariano y celiacos)*

Ventresca de atún, verduras, hortalizas y A.O.V.E.  
Arroz cremoso, toro, foie-grass y parmesano.  
Bacalao, garbanzos, callos y tomates.  
Ternasco, migas, huevo y trufa.  
Queso, nata, crumble y frutos rojos.

### IDÍLICO

Canoa Idílica. Con dos fríos y cuatro calientes:  
Maseta de trampantojo.  
Perdiz escabechada en teja de queso Parmesano.  
Civet de venado.  
Patata violeta con pulpo y ajo negro.  
Risotto de setas con gambón blanco.  
Milhojas de ibérico con manzana y textura del chef.  
Degustación de bacalao en texturas diferentes.  
Pintada rellena de pasas y foie con salsa de mango.  
Tiramisú con glamour.

### LA BODEGA DE CHEMA

Bacalao maridado en casa con puré de berenjena asada, rúcula y vinagreta de naranja.  
Coca del Bajo Aragón con huevo escalfado y esencia de trufa.  
Alcachofas frescas de la Ribera, con shiitake, papada, gambas y mantequilla de cigalas.  
Pluma ibérica encebollada al moscatel con arroz cremoso de setas.  
Chocolate en texturas y temperaturas ó Esponjoso de yogur, delicias de membrillo y peras al vino.

**LA GRANADA**  (Posible adaptación)

Sandwich de txangurro con salsa tártara y berros.  
Arroz cremoso con longaniza de Graus y judía verde.  
Taco de atún a la parrilla, salsa teriyaki,  
puré de brócoli crujiente y migas de soja.  
Pularda rellena de ciruelas,  
avellanas y pistachos.  
Mil hojas de maracuyá y fresa con  
helado de queso.

**LA MATILDE\***

Mantequilla de anchoas.  
Cremoso con finas hierbas y nueces.  
Chutney de mango con paté de campaña y reganá.  
Emplestres y altramuces.  
Timbal de quinoa y perrins con tartar de  
arenque ahumado, tomate rosa, pera y maíz tostado.  
Atún a la meunière de naranja con  
mejillones de roca y verduras con soja.  
Cachopo de ternera con trigueros,  
jamón de Teruel, queso de cabra y cebolla dulce.  
Mosaico de repostería artesana.  
Lamineras, mignardises, bombones.

\*Fuera de concurso por presidir el jurado calificador.

**LA REBOTICA**  (avisar con antelación)

*Aperitivo:*  
Tostadita de Jamón de Teruel con tomate.  
*Entrantes a compartir:*  
Ensalada de ventresca de atún y  
vinagreta de manzana con cebolla dulce.  
Arroz meloso Brazal con langostinos, borrajas y queso de cabra.  
Bacalao con parmentier de puerro y azafrán ecológico de  
Teruel ó Manitas de cerdo rellenas con salsa de setas y trufa.  
*Postre:* Sorbete de naranja y moscatel de Borja  
Vino Joven de Bodegas Aragonesas ó  
Urbezo 2015 Garnacha Ecológico.

**LA RINCONADA DE LORENZO** 

*A elegir primero:*  
Migas con jamón uva.  
Alubias con oreja y chorizo.  
Jamón y pan con tomate.  
Pimientos rellenos de rape y gambas.  
Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos.  
*Segundo a elegir*  
Jarretes de ternasco guisado.  
Entrecote de ternera con 3 guarniciones.  
Solomillo ibérico con salsa de boletus.  
Merluza al Orio.  
Bacalao con fritada de tomate y pimientos.  
Lomitos de atún con soja y algas.  
Postre a elegir.

**LA SCALA**

Tataky de atún con  
verduritas escabechadas en vinagre de cava.  
Lingote de foie y jamón ibérico con  
reducción de Pedro Ximénez.  
Salmonete con mousse de  
cebolla caramelizada y crema de pimiento.  
Cordero deshuesado con boletus y salsa de Oporto.  
Coulant de chocolate blanco  
con almendra y coulis de frutos rojos.

**LA TERNASCA** (Adaptación a vegetariano y celíacos)

*Aperitivo:*  
Tartar de atún, de una manera original.  
*Plato principal:*  
Arroz de plancton a la brasa con ali-oli de el mismo.  
(Plato vegetariano)  
*Plato principal:*  
Wok de ternasco de Aragón con palomita nitro tailandesa.  
*Postre:*  
Macaron de toffe de foie y helado de melanosporum.

**LA TERTULIA TAURINA** 

*Aperitivo de bienvenida:*  
Mousse de yuca con brandada de bacalao,  
yema cocida a baja temperatura ligeramente trufada.  
Cebolla caramelizada y horneada rellena de  
marisco sobre una crema de la misma.  
Pequeño bocado de rabo de toro, albardado en jamón  
de Teruel sobre un gazpacho de fresas frescas y liofilizadas.  
Torrijas de dátiles infusionados con nata fresca con sorbete  
de limón y un toque de caramelo.

**LA VIEJA CALDERA**

*Aperitivo:* Mini tomate de jamón  
*Seguimos con:* Homenaje a nuestra tierra de seta  
confitada y aceite del Bajo Aragón.  
*Entrante:* Arroz de longaniza y jamón de Teruel.  
*Del mar:* Esturión del Grao con huevas del mismo y  
alga de borraja ligeramente ahumada.  
*De la tierra:* Carré de ternasco confitado y  
trufado con una reducción de sus jugos.  
*Postre:* Baileys y chocolate.

**LOS XARMIENTOS**

Calabacín con quinoa y queso en aceite de  
oliva virgen de pimientos choriceros,  
de la almazara de Molino Alfonso, Belchite.  
Arroz caldoso de Ternasco de Aragón.  
Cocochas de bacalao a la parrilla sobre  
patata tenedor y polvo de aceituna del Bajo Aragón.  
Pluma ibérica a la parrilla con naranja y enebro.  
Melocotón de Aragón al vino tinto con crema de queso.

**MAS TORRES**

Tostas con salmorejo, aceite de oliva y sal maldon.  
Carioca al Jerez.  
Tartar de tomates.  
Tortilla de patata con trufa negra.  
Bacalao en tempura de calamar con mahonesa de jengibre.  
Canelón de carrillera de ternera.  
*Postre:* Croquetas de chocolate con mango.

**MELI MELO**

Crema de calabaza con vieira a la plancha,  
molleja de pato y aritos de cebolla en tempura.  
Tostada de maíz con guacamole y ceviche  
bonaerense coronada con perlas de aceite de oliva.  
Bacalao con puntalette de chipirones y tomate Concassé.  
Carrillera de buey sobre salsa de col con  
chocolate blanco y crujiente de yuca y boniato.  
Bizcocho de zanahoria con espuma de maracuyá,  
helado de mascarpone y nido de chocolate.

**MOLINO DE SAN LÁZARO**

Arroz de bacalao, piel de leche y guiso de sus tripas.  
Curry de marisco, mini vieiras,  
langostinos y merluza asada.  
Canelón de pollo de corral a l'ast con  
buñuelo cremoso de su pechuga.  
Mango picante, yogurt y flan de cítricos.

**MOLINO TAPAS** (Adaptación a vegetariano y celíacos)

*Entrantes:*  
Pan con tomate.  
Pastel de foie, queso de cabra y manzana.  
Ensalada aragonesa.  
*Plato principal.* Paella a elegir: Aragonesa, de pato,  
marinera, arroz negro, ó vegetariana.  
*Postre a elegir.*

**OCTAVA MILLA** 

*Aperitivo:*  
Carpaccio de gambas con tartar de tomate picante.  
*Entrante:*  
Gyoza de ternasco sobre crema de galeras.  
*Primer plato:*  
Arroz meloso de alcachofas y sepia.  
*Segundo plato:*  
Carrillera de ternera glaseada al regaliz.  
*Prepostre:*  
Fresas naturales con minestrone de hortalizas.  
*Postre:*  
Helado de queso tronchón sobre puré de pera.

### PARANINFO TRUFÉ

Crema ligera de carabinero con saquito de marisco.  
Ensalada templada de brandada de bacalao con berenjena asada y alioli de ajo negro.  
Albóndigas de sepia con salsa de gambas.  
Civet de ciervo anisado con puré de castañas.  
Tarta de queso con helado de frutos rojos.

### PARRILLA DE ALBARRACÍN (posible adaptación)

Tartar de Ternasco de Aragón.  
Flor de alcachofa confitada sobre crema de calabaza, virutas de foie fresco y sal de jamón de Teruel.  
Pollo de corral al chilindrón.  
Chipirones sobre arroz con aromas orientales y vinagreta de soja y tinta.  
Albóndiga de rabo de buey sobre crema de patata ahumada y trufa negra.  
Nuestra tarta al whiskys.

### PERLA NEGRA

Lingote de Foie y praliné. Flor Tête de Moine y lascas de cecina, con aceite de trufa.  
Puntas de Espárragos rellenas de salmón marinado y graten de puerros.  
Madejita de cordero con calamar crujiente, sobre crema de boniato y ajos tiernos.  
Tataki de Teruel a baja temperatura con base de escabechado y gambones plancha.  
Sueños Violetas.

### QUEMA (posible adaptación)

Arroz de pato y trompetillas.  
Pescado según mercado, adobo y boniato.  
Carrillera, sarmale trinchant y toffe de ajo.  
I love chocolate and orange.

### RIO PIEDRA

*Tabla aperitivos:*  
Tigretoston de morcilla.  
Pan con tomate y jamón.  
Bocata mini de pato, queso y espinacas.  
Cebiche de gambas.  
Migas con huevo.  
Torrezno de langostino.  
*Digestivo:* Daikiri con goma de lima y jengibre.  
*Carne:* Corderito-corderito.  
*Dulces:* Cremoso de queso.

### UASABI

Chilcano (mango y maracuyá).  
Maíz (crujiente de maíz).  
Infladito (tortita de maíz con causa y caviar).  
Nigiri (tofu de erizo y toro).  
Temaki (tartar de atún, huevo y patatas).  
Korokke (ají de gallina en croqueta).  
Sushi (katsuramuki de pepino, tartar de salmón, wok de ternasco).  
Sanguchito (bocadillo de jalea nikkei).  
Gyoza (rellena de seco de conejo y bizcocho).  
Cebiche (atún macerado en salsa chifera).  
Pescado y quinoa (corvina en costra de quinoa, puré de apionabo y piña).  
Tacu tacu (pato con pastel de arroz y judía).  
*Postre:* Torrija en tempura con helado y tenkatsu.

### UROLA *(Adaptación a vegetariano y celiacos)*

*Entrantes centros de mesa:*  
Alcachofas con boletus.  
Raviolis de txangurro con tocino,pera y jugo de ternera.  
Rissoto de Ramallo de mar con ali-oli de ajo negro.  
*Segundos:*  
Papada 65° soja y PX.  
Manitas de ibérico crujientes con boletus.  
Bacalao con pimientos asados.  
Tako de ternera laminado.  
Pez mantequilla, coco y chile.  
Sargo judía de Kenia y mojo de miso.  
*Postre:* Las laminarias del Urola.

### ARAGONIA PALAFOX

Canelón de fruta picante relleno de ceviche de lenguado.  
Sorbete de cerveza negra Ambar - regaliz – espuma de toffe de miel de caña. Pan bao de cochinito y achicoria.  
Crema especiada de cacahuete, mostaza y cilantro.  
Anguila ahumada-churrasquitos de ternasco de Aragón  
I.G.P crema agria de chirivía y yogur Val de Cinca.  
Arroz Maratelli del Pirineo, borraja y pulpo.  
Bonito macerado en sake y adobado en ajo negro, tomate y albahaca.  
Latón de La Fueva, patata y galanga.  
Coco y plátano.  
Pan artesano.

### CASA Y TINELO

Olivas del Bajo Aragón “apañadas”.  
Copa de foie, helado de trufa y galleta.  
Risotto de boletus con nube de parmesano.  
Alcachofas con papada rustida y cremita de jamón de Teruel.  
Rodaballo, milhojas de tomate seco de Caspe y su propio jugo.  
Solomillo de nuestra ternera con manzana caramelizada al jengibre.  
Torrija al estilo tinelo.  
Petit fours.

### EL CHALET *(Adaptación a vegetariano)*

*Aperitivos*  
Ensalada Babybel de camembert y sardina ahumada.  
Borrajás, patata, papada ibérica y polvo de jamón.  
Arroz marino de calamar y ali-oli de ostras.  
Dorada rellena de gambas, papas y mojo picón.  
Rabo de buey, minestrone de verduras y vino tinto.  
Tocinillo, yogur y pasión.

### EL FORO

Ensalada de parmantier de manzana y bacalao marinado, con brotes de lechugas y vinagreta de fresas.  
Tartar de atún rojo con guacamole peruano con huevo.  
Alcachofas confitadas rellenas de foie, con jamón de Teruel, en tempura, sobre crema de cebolla de Fuentes de Ebro.  
Foie a la plancha sobre migas tropicales y confitura de pétalos de rosa.  
Esturión del Pirineo en salsa de erizos y mahonesa y arroz de plancton.  
Canelón trufado de rabo de toro al vino de garnacha con yogur, frutas y verduritas  
Peras al vino tinto con helado de melocotón y trocitos de Cookies.  
Tarta strudel a nuestra manera con helado de vainilla.

### EL PATIO DE GOYA (posible adaptación)

Croqueta cremosa de paleta de Teruel y crema de borrajás con almendras.  
\*Cuajada de queso semicurado, crema de pasión y tulipas de sésamo con toque de menta.  
Carpaccio a media curación de cerdo de Teruel, acompañado de vinagreta de trufa de invierno.  
\*Arroz a la brasa con frutos del bosque y alioli de ajo negro.  
Trucha del Río Piedra escabechada con pimentón y azafrán del Jiloca con trabado de boniato.  
Paletilla y jarrete de ternasco, dos partes, dos formas.  
\*Crema helada de vainilla cubierta de melocotón de Calanda y perlas de garnacha.

*Los platos con\* son aptos para vegetarianos (veganos consultar)*

### LA NUEVA KARAMBOLA

*Entrantes para picar:* Crema de garbanzos con bogavante.

Tartar de atún rojo.

Sepietas a la parrilla en su tinta.

Setas de temporada y yema de huevo.

*Segundo plato:*

Bacalao confitado a baja temperatura y toque de parrilla.

*Postre:*

Sopa de fresas con aroma de vodka y helado de coco.

### MONTAL *(Adaptación a vegetariano y celiacos)*

*Aperitivo:* Bocado de arroz con borrajas y almejas.

Hígado de pato asado con naranja a la vainilla de Madagascar y melocotón de Calanda.

Bacalao con ali-oli de manzana, espinacas y transparencias de miel.

Salchicha de ternasco de Aragón con “pebre” y patatas cachelo.

Pastel artesano

### NUEVO ROGELIOS *(Adaptación a vegetariano y celiacos)*

Ensalada de molusco con boquerones marinados con cerveza rubia.

Suprema de merluza con mousseline de gambas sobre fondo de crema suave a la cerveza Export.

Jarretes de ternasco de Aragón guisados a la cerveza con su guarnición.

Torrija caramelizada con sopa de queso y helados de yogurt con arándanos.

### ABSINTHIUM RESTAURANTE

Servicio de Absenta como en la Belle Époque con dos tapas de bienvenida.

Ostra de Bretaña a la Rockefeller.

Cardo con parmentier y trufa negra silvestre del Moncayo.

Pasta al azafrán con salmoneo, salicornia e hinojo.

Solomillo de auténtico buey de arrastre de Tolosa.

Stilton al Oporto con la mejor Porter Baltique del mundo.

Tarta de manzana al calvados con helado de vainilla, crema inglesa y Sansho.

Café arabica natural preparado con una cafetera de sifón japonesa.

Mignardises.

PRECIO MENÚ: 85 €

### GAYARRE

Bienvenida con nuestros aperitivos.

Jamón de bellota 100% ibérico, 5 Jotas.

Esturión pirenaico y caviar Per-sé.

Arroz cremoso con trufa negra.

Pescado del día ó costillar de agnei a la sardalesa.

Ganache de chocolate y trufa negra.

*Posibilidad de 2 medias raciones/Posibilidad de cambio con nuestra carta.*

*Maridajes:*

Tres Picos D.O. Campo de Borja	60 €
Alto Moncayo D.O. Campo de Borja	70 €
Menú marinado con 5 vinos	90 €

### RIVER HALL

Snacks de bienvenida.

Selección de pequeños aperitivos del Chef.

*Platos Principales:*

Gamba roja con salsa agripicante e hinojo.

Lomo tártaro con crema agria y encurtidos.

Guiso de setas del Moncayo con huevo gel y trufa.

Rape al chilindrón.

Costillar de lechazo relleno de lechecillas y mole.

*Postres:*

Un huevo de tiramisú.

Cucurucho de manzana.

Maceta de zanahoria

PRECIO MENÚ: 60 €

# HORECA PREMIOS

# HORECA

## XVIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

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 TRAMITACIÓN DE LICENCIAS DE URBANISMO
- SERVICIO DE NÓMINAS
- ASESORÍA FISCAL-TÉCNICO FINANCIERA
- SERVICIO DE SEGUROS GENERALES
- DEFENSA ANTE RECLAMACIONES
- CIRCULARES INFORMATIVAS
- SERVICIO DE RESERVAS ONLINE GRATUITO
- CONVENIOS Y ACUERDOS CON PROVEEDORES
- DESCUENTOS CON LA SGAE
- HORECA ENERGÍA
- CURSOS DE FORMACIÓN:
  - FORMACIÓN Y BOLSA DE EMPLEO PARA APRENDICES
  - CURSOS GRATUITOS DE ESPECIALIZACIÓN DIRIGIDOS A TRABAJADORES DE HOSTELERÍA

Organización de acciones de promoción para establecimientos asociados:

- PREMIOS HORECA CERTAMEN GASTRONÓMICO DE RESTAURANTES
- GASTRO PASIÓN COCINA DE SEMANA SANTA
- JORNADAS DE LA GARNACHA
- DESCUBRE LAS SORPRESAS DEL VINO DE LAS PIEDRAS
- ARAGÓN CON GUSTO
- PILAR GASTROWEEK

Servicio de publicaciones y publicidad:

- REVISTA HORECA
- GUÍA COMER EN ZARAGOZA
- PASAPORTE GASTRONÓMICO SABOREA ZARAGOZA
- PLANO GASTRONÓMICO DE ZARAGOZA



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:



EDITA:



Nuestra gastronomía: ¡degústala!