

PREMIOS
Horreca



RECETARIO 2018

XIX CERTAMEN



*J. A. SÁNCHEZ QUERO
Presidente de la Diputación
Provincial de Zaragoza*

Desde la Diputación de Zaragoza somos conscientes de que la gastronomía, y con ella el turismo, puede representar para nuestra provincia una oportunidad de desarrollo territorial, un instrumento para asentar la población y una actividad en la que cimentar su futuro. Tenemos la gran suerte de contar con un producto de gran valor culinario gracias al cual nuestros cocineros preparan estupendos menús en los restaurantes repartidos por todo el territorio.

La gastronomía y la hostelería son uno de los pilares básicos de nuestro turismo y ocio. Nuestro compromiso con su promoción es difundirla y apoyar este turismo cultural y de interior. Y así lo hacemos auspiciando la publicación de este Recetario en el marco del programa “Nuestra Gastronomía: ¡Degústala!”.

Iniciativas como el Certamen de Restaurantes de Zaragoza y provincia – Premios Horeca contribuyen a dinamizar nuestra economía y a vertebrar el territorio, promocionando y potenciando su gastronomía. En este recetario encontramos las mejores creaciones de nuestros restaurantes: platos tradicionales, elaboraciones muy vanguardistas, las presentaciones más espectaculares... Todo tiene cabida en este certamen, pero siempre con un denominador común: la calidad de los menús y de su materia prima.

Durante todo el mes de febrero podremos disfrutar de los menús diseñados por los participantes, que han dado lo mejor de sí mismos para lograr un resultado excelente, por lo que la calidad está asegurada. Una oportunidad excelente para promocionar la cocina de Zaragoza y su provincia y para que los clientes puedan probar estupendos menús a precio cerrado.

Aprovechemos el certamen, visitemos nuestros restaurantes y degustemos nuestra gastronomía. No se arrepentirán.



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

Ya son casi 20 años los que lleva el Certamen de Restaurantes-Premios Horeca mostrando lo mejor de nuestra gastronomía. Nuestros restaurantes volverán a plasmar en sus menús lo mejor de nuestra gastronomía y nuestra despensa. Esa despensa, los alimentos de Aragón con calidad diferenciada que nuestros productores nos brindan, constituye la base de nuestra cocina.

Esta cita, consolidada ya en el calendario de eventos zaragozano e impulsada por Horeca Restaurantes Zaragoza, nos permite conocer las mejores creaciones de los establecimientos durante todo un mes. Del 1 al 28 de febrero, un total de 41 restaurantes de Zaragoza y provincia participan en este certamen en el que se premia a lo mejor de la cocina, el servicio, la presentación, los maridajes y todos los aspectos que convierten una comida o cena en excelente. Un evento único a nivel nacional que año a año incrementa su repercusión.

Todos los participantes han diseñado un menú con sus mejores especialidades y ofrecen su servicio más esmerado para quedar en buen lugar dentro del certamen, pues serán puestos a prueba por un jurado de manera incógnita. Todo ello a precio cerrado, para no dar sorpresas al cliente, incluyendo el postre y la bebida. Una buenísima oportunidad para que los clientes habituales disfruten de las creaciones de los equipos de cocina, pero también para que los que no lo suelen hacer salgan a descubrir nuevos restaurantes.

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.

Esperamos que los menús creados para esta ocasión gusten a los comensales y los restaurantes se llenen durante este mes de clientes satisfechos. Y deseamos que Zaragoza siga contando con citas como ésta, que permiten dinamizar la hostelería y ofrecer lo mejor de nuestra gastronomía a los turistas que nos visiten.

Disfruten del Certamen Gastronómico de Zaragoza- Premios Horeca y de este magnífico recetario. ¡Que aproveche!

*BIZÉN FUSTER SANTALIESTRA
Diputado Delegado de Turismo*

RECETARIO 2018

Diseño portada:
QUOTAS COMUNICACIÓN & BRANDING

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

PREMIOS
Horeca



alimentos de Aragón

con buena cara



aragonalimentos.es

Restaurantes



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

CANCOOK

C/ Juan II de Aragón, 5
Zaragoza - Tel. 976 239 516



28

CARE

Crta. Aguarón Km. 47,100
Cariñena - Tel. 976 793 016



30

CASA & TINELO

Avda. Movera, 171
Movera - Tel. 976 584 147



50

LA BODEGA DE CHEMA

C/ Félix Latassa, 34
Zaragoza - Tel. 976 555 014



52

LA GARNACHA

C/ Clara Campoamor, 26
Zaragoza - Tel. 976 731 955



54

LA GRANADA

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



32

CASA LAC

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



34

CELEBRIS

Avda. de los Puentes, s/n
Zaragoza - Tel. 876 542 006



36

EL CHALET

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



56

LA LOBERICA

Pza. España, 7. Local.
Zaragoza - Tel. 976 359 659



58

LA MATILDE*

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



60

LA NUEVA KARAMBOLA

C/ Baltasar Gracián, 3
Zaragoza - Tel. 976 402 132



38

EL FORO

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



40

EL MELI DEL TUBO

C/ Libertad, 12
Zaragoza - SIN RESERVA



42

EL PATIO DE GOYA

Avda. Madrid, 6
La Almunia de Doña Godina
Tel. 976 601 037



62

LA ONTINA

C/ Felipe Sanclemente, s/n
Zaragoza - Tel. 976 214 575



64

LA REBOTICA

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



66

LA SCALA

C/ Felipe Sanclemente, 4
Zaragoza - 976 237 880



44

EL SERRABLO

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



46

GAYARRE

Crta. Aeropuerto, 370
Zaragoza -Tel. 976 344 386



48

GORALAI

C/ Santa Teresa de Jesús, 26
Zaragoza - 976 557 203



68

LA TERNASCA

C/ Estébanes, 9
Zaragoza - Tel. 976 908 009



70

LA TERTULIA TAURINA

C/ Ramón Pignatelli, 122
Zaragoza - Tel. 976 405 555



72

LA VIEJA CALDERA

Avda. Estudiantes, s/n
Zaragoza - Tel. 976 571 195



74

LOS XARMENTOS
C/ Espoz y Mina, 27
Zaragoza - Tel. 976 299 048



76

MÉLI-MÉLO
C/ Mayor, 45
Zaragoza - Tel. 976 294 695



78

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



80

NOVODABO
Pza. Aragón, 12
Zaragoza - Tel. 976 567 846



82

OCTAVA MILLA
C/ Ciudad de Ponce, 4
Utebo - Tel. 976 784 666



84

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



86

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



88

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



90

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



92

TULÚ
Paseo de Fernando el Católico, 32
Zaragoza - Tel. 976 028 941



94

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



aragonalimentos.es



SOT-L'Y-LAISSE DE POLLO DE CORRAL EN ESCABECHE, CAPONATA, AGUACATE Y ANGIULA AHUMADA

INGREDIENTES: 500gr de Sot-l'y-laisse, aguacate, limón, pimienta, sal, micro-mezclum. *Para el escabeche:* cebolla, zanahoria, ajo, hoja de laurel, pimienta, aceite, vinagre de Jerez, vino blanco, guindilla seca. *Para la caponata:* berenjena, cebolla, apio, ajo, tomates rama, pasas, olivas verdes sin hueso, alcaparras, hoja de laurel, vinagre, pimienta, alcaravea, orégano, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Cocinaremos todos los ingredientes del escabeche ya troceados durante 15 min, lo colamos y cocinamos los Sot-l'y-laisse durante 6 min y dejamos enfriar. El aguacate lo trituramos con un tenedor con sal pimienta y limón. *Caponata:* Cortar verdura en dados gruesos, con aceite pochas primero la cebolla, el ajo y el apio, después la berenjena, tomate, pasas, olivas y alcaparras, después un poco de vinagre y terminamos sazonando al gusto con el resto de los condimentos.



MORRO DE BACALAO CON MANITAS DE CERDO, TAPIOCA Y AJO NEGRO

INGREDIENTES: 600 g morro de bacalao, diente de ajo negro, 70 gr hígado bacalao ahumado, 20 gr tapioca, cebollino picado, piel de bacalao, shichimi. *Para las manos:* 2 kg manitas, 2 cebollas, 2 zanahoria, 1 calabacín, 2 dientes de ajo, 20 g carne pimiento chorricero, pimentón de la vera, 200 g tomate frito, pimienta negra, 1 pimienta cayena, hoja de laurel, sal y aceite.

ELABORACIÓN: *Manos:* Cocer, dejar enfriar, deshuesar y reservar. En un cazo con aceite pochar las verduras, añadir pimentón, carne de chorricero, tomate frito, pimienta de Cayena y laurel, cocinar 10 min. Por último, poner las manos y cocinar 10 min más a fuego suave. La tapioca cocer en un caldo de pescado. La piel de bacalao deshidratar y freír para hacer un torrezno de bacalao. El bacalao confitar cubierto de aceite de oliva virgen extra.

INGREDIENTES: Frambuesa, naranja, pomelo, arándanos, lima, menta. *Sablé:* pistacho, almendra, azúcar, harina, mantequilla. *Gelatina:* zumo de naranja, gelatina, azúcar, cardamomo. *Chantilly:* nata y azúcar glass.

ELABORACIÓN: *Sablé:* triturar la almendra y el pistacho, amasar junto con el resto de ingredientes, estirar en un papel de horno, hornear a 180°C 6 min, y en caliente cortamos con un aro redondo. *Gelatina:* hervir el zumo con azúcar y cardamomo, añadir las hojas de gelatina y enfriar en una placa a 2 cm de alto. *La chantilly:* montar con la varilla y poner en una manga pastelera.

TARTA DE FRUTAS DE TEMPORADA, CHANTILLY, CREMA HELADA DE ABSENTA Y SABLÉ DE PISTACHO



ANTIGUO LA JOTA



ENSALADA DE PATO CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES: Lollo rosa, tomatitos cherry, cebolla crujiente, piparras, pepinillos, jamón de pato, micuit y vinagreta de frutos secos.

ELABORACIÓN: Cortar y lavar bien todas las verduras. Colocar el lollo en el centro del plato e ir distribuyendo el resto de ingredientes alrededor de forma ordenada. Aliñar todo ello con una vinagreta de frutos secos.



CODILLO DE CERDO A LA CERVEZA DE AVENA

INGREDIENTES: Codillo de cerdo, agua, sal, pimienta, laurel, cerveza de avena, cebolla, harina, hierbas provenzales y patatas.

ELABORACIÓN: Cocemos el codillo en abundante agua con sal, laurel y pimienta. Reservamos. Por otro lado hacemos un sofrito con la cebolla, añadimos cerveza de avena y reducimos. Ligamos con un poco de harina y trituramos bien. Metemos el codillo a horno para darle un toque crujiente y bañamos con la salsa de cerveza.

INGREDIENTES: melocotones, vino, azúcar, canela, corteza de naranja y de limón, nata, helado de queso, mantequilla, azúcar y galletas.

ELABORACIÓN: Cocemos los melocotones pelados en el vino con el azúcar, las cortezas de naranja y limón y las especias. Por otro lado preparamos un crujiente de galleta en el horno con mantequilla, azúcar y galletas trituradas. Trituramos el melocotón, lo mezclamos con un poco con nata y metemos en el sifón. En una copa ponemos la espuma, colocamos una bolita de helado de queso y decoramos con el crujiente de galleta.

ESPUMA DE MELOCOTÓN AL VINO CON HELADO DE QUESO Y CRUJIENTE DE GALLETA



ARAGONIA PALAFOX



ESTURIÓN DE EL GRADO EN ADOBO SUAVE, TOCINO DE LATÓN SALADO, REMOLACHA, WAKAME Y SALSA PONZU

ELABORACIÓN: Limpiamos el esturión quitándole la piel en lingotes de 3x12 y sumergimos en nuestro adobo (pimentón dulce, ajo negro, estragón, lima, salsa ponzu y aceite de oliva virgen extra), reservamos durante dos horas. Rebozamos las piezas con harina de garbanzos y freímos en aceite de oliva suave, escurrimos en papel absorbente. Albardamos con un velo de tocino y hornear 160°C, 2 min, para que se funda. Con la remolacha haremos una crema, emulsionada con aceite de oliva virgen extra y sal fina. La salsa ponzu, la elaboraremos reduciendo y escaldando el alga kombu, para que no amargue, con caldo de pescado, mirin, vinagre de arroz, salsa de soja sin gluten, alga konbu y yuzu. Disponer en un plato, según fotografía, el esturión, el cremoso de remolacha, el alga wakame y puntos de salsa ponzu concentrada.



SOLOMILLO DE TERNERA HEMBRA DEL PIRINEO, DEMI-GLACE, HUMMUS DE LEGUMBRE Y OLIVA DE ARAGÓN

ELABORACIÓN: Para el hummus, cocemos con caldo de ternera los garbanzos y una vez cocinados trituramos con tahini, comino, ajónjoli, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra, una vez alcanzada la textura deseada agregaremos olivas de Aragón troceadas.

Hermoseamos el solomillo, racionamos, atemperamos y marcamos a la parrilla según gusto del comensal.

Dispondremos el hummus sobre el plato, nuestro solomillo hembra y naparemos parte con su demi-glacé. Decoración de oliva deshidratada y una tulipa salada.

ELABORACIÓN: *Para el helado:* cocer, triturar y colar la chirivía, elaboraremos una crema inglesa, añadiremos glucosa y dextrosa. Lo terminaremos, con una pasteurización y después, una maduración de 8 h en cámara, para terminar la elaboración en la heladera. *Mostillo:* reducir a la mitad de su volumen inicial mosto de vino, cocinar 10 min con pieles de naranja, agregaremos higos secos troceados, nueces de Aragón desmenuzadas, pasas y canela en polvo, dejaremos cocer otros 10 min y sin dejar de remover con una varilla, nos dispondremos a añadir la harina tamizada hasta alcanzar la mezcla homogénea deseada. *Espuma de cerveza:* hervir la cerveza roja, añadir lecitina en polvo, triturar, colar y hacer el aire para crear la espuma de cerveza. *Tierra de cúrcuma:* elaboraremos un streusel de partes iguales de mantequilla, azúcar y harina, añadiendo cúrcuma fresca rallada, 150°C, 30 min, dejar enfriar, romper y desmenuzar. Dispondremos la tierra en el plato, el mostillo, la quenelle de helado y terminaremos con la espuma de cerveza.

HELADO DE CHIRIVÍA, MOSTILLO, TIERRA DE CÚRCUMA Y ESPUMA DE CERVEZA AMBAR ROJA





CARPACCIO DE REMOLACHA, NARANJA, HINOJO ENCURTIDO, PISTACHOS Y QUESO DE CABRA

ELABORACIÓN:

Cortamos finamente la remolacha con una mandolina. Hacemos una vinagreta con zumo de naranja y mostaza y envasamos al vacío la remolacha con un poco de vinagreta. Cocemos al vapor 5 minutos y reservamos. Por otro lado cortamos el hinojo también en la mandolina y lo ponemos a macerar con aceite de arroz, cúrcuma y una infusión de anís estrellado y regaliz. Montamos el plato con la remolacha abajo, naranja natural, el hinojo encurtido, queso de cabra desmigado, pistachos picados y berros.



COCA DE PUERROS Y PERAS CON BOLETUS CONFITADOS Y ACEITE DE TRUFA

ELABORACIÓN: Hacemos una masa de coca con cerveza, harina de centeno y pipas de girasol. Boleamos en masas de 80 gr y dejamos leudar. Cortamos puerros en rodajas de 1,5cm, y los ponemos a pochar, añadimos vino blanco, sal y pimenta. Cuando el puerro este tierno añadimos pera conferencia cortada en dados y pochamos cinco minutos más. Estiramos la masa, ponemos encima el relleno y hornearnos unos 10-15 minutos a 230°C. Por otro lado cortamos boletus en láminas y los ponemos a confitar en aceite de oliva virgen y un poco de aceite de trufa. Decoramos la coca con los boletus y aliñamos con unas gotas de aceite de trufa.

ELABORACIÓN:

Leche 'No' frita de boniato: Hacemos una masa de leche frita pero con leche de coco, almendra y especias (cardamomo, canela y piel de naranja) y boniato. En el pase le quemamos azúcar en la superficie.

Peras: Hervimos las peras en vino blanco con azúcar, cardamomo y azafrán.

Bizcocho de cerveza: Hacemos un bizcocho con cerveza negra y regaliz, con membrillo cocinado al vacío al vapor, trufa de chocolate y helado vegano casero de coco y vainilla.



SURTIDO DE POSTRES

BIROLLA 4



ACELGAS JAPONESAS, QUINOA, FRUTOS SECOS Y ALIÑO THAI

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS):

4 pak choi, quinoa, confitura de tomate, frutos secos, sésamo, tostado, aliño thai, aceite, sal, pimienta y brotes de ensalada.

ELABORACIÓN:

Escaldamos los pak choi en agua durante 2 minutos, en esa misma agua cocemos la quinoa durante otros 3 minutos, finalmente lo dispondremos en el plato según la fotografía y para adornar le añadiremos por encima unas semillas de sésamo.



HUMMUS DE GARBANZO, PANCETA IBÉRICA Y CRUJIENTE DE MAÍZ

INGREDIENTES: 500 g de panceta ibérica, romero, tomillo, aceite, sal, pimienta, hummus de garbanzos, harina de maíz, agua, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Envasamos la papada con las hierbas, salpimentamos y cocemos en el horno a baja temperatura durante 12 horas a 64°C, reservamos. Cogemos la harina de maíz, la mezclamos con el agua, la sal, aceite hasta que consigamos una mezcla homogénea, estiramos en una bandeja de horno y la horneamos a 170°C durante 20 minutos.

INGREDIENTES: 1 kg de arroz, 800 ml de sangre, 1 kg de calamares, 2 cebollas, 3 pimientos verdes, 1 cucharada de tinta de calamar, aceite de oliva, sal y fumet.

ELABORACIÓN: Hacemos un sofrito con la verdura, cuando esté dorada, le añadimos el calamar, luego el arroz y refreímos todo, incorporamos el fumet, y dejamos en el arroz en poco duro, enfriamos y una vez frío, le añadimos la sangre y embutimos, cocemos en el horno a 100 °C vapor durante una hora. Hacemos un ali oli y le añadimos una hebras de azafrán tostado.



MORCILLA DE MAR CON ALI OLI DE AZAFRÁN

BLASÓN DEL TUBO



ARROZ CREMOSO DE SETAS AL AZAFRÁN

INGREDIENTES: Aceite de oliva virgen extra, para el surtido de setas utilizaremos setas Shiitake, boletus y champiñones, un ajo limpio, arroz, caldo de verduras, azafrán, y queso parmesano.

ELABORACIÓN: Se pone en una sartén una cucharada de aceite de oliva virgen extra a fuego medio. Cuando el aceite este caliente se añaden las setas. Una vez que las setas están empezando a dorarse se añade un ajo cortado a láminas. Añadir a las setas una taza de arroz por persona. Se rehoga el arroz con las setas y se le agrega caldo de verduras poco a poco. Siempre que se ponga caldo se removerá la mezcla con la intención de que el arroz vaya perdiendo su dureza y la mezcla sea más cremosa. Cuando el arroz este casi hecho, es decir, este blando pero aún oponga resistencia al morderlo se incorpora a la mezcla unas hebras de azafrán. El azafrán dará color y sabor. Para rematar el arroz se puede rallar un poco de queso parmesano.



RABO DE TORO A LA GARNACHA

INGREDIENTES: Aceite oliva virgen extra, rabo troceado de toro, sal, pimienta, cebolla, puerro, zanahorias, pimiento rojo y vino tinto.

ELABORACIÓN: Salpimentar los trozos de rabo y poner en una cazuela con tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio. Una vez dorados sacar y reservar. En el mismo aceite sofreír las verduras. Se agrega una cebolla cortada a cuartos, un puerro y un diente de ajo bien picado. Una vez que la cebolla este dorada, añadir 2 zanahorias cortadas a dados y un pimiento rojo a tiras. Cuando se encuentren medio hechas introducir los trozos de rabo y cubrir con vino tinto, reducir. Opcionalmente se puede separar la carne y triturar todo lo restante. Es decir, a la hora de presentar se pondrán los trozos de toro y luego se salsearán.

INGREDIENTES: chocolate negro, mantequilla, huevos y azúcar en grano o azúcar glas.

ELABORACIÓN: Deshaz el chocolate y la mantequilla al baño maría removiendo con cuidado. Una vez deshecho, añade el azúcar, mezcla bien y deja templar. Separa las claras de las yemas e incorpora éstas (poco a poco y sin dejar de remover) a la mezcla de chocolate y mantequilla. Mientras tanto, con una batidora eléctrica de varillas, monta las claras a punto de nieve y añade una porción de éstas al chocolate, mezclando suavemente. Vierte la mezcla sobre el resto de las claras y vuelve a mezclar con movimientos suaves y envolventes. Colocar en la nevera para que tome consistencia.



MOUSSES CASERAS



TARTAR DE CHULETA A LA BRASA

INGREDIENTES: 350 g de lomo alto sin hueso, 1anguila ahumada, 1 pepinillo, cebolleta, 1 huevo , 100g pan viejo, agua, aceite de oliva, sal y azúcar, salsa perrins, tabasco y mostaza.

ELABORACIÓN: Marinar la carne con sal gorda y mostaza 2 h. Limpiar la carne de grasa y ahumar. Aliñar la carne ahumada previamente cortada con pepinillo, anguila y cebolleta; reposar. Curar la yema de huevo con sal y azúcar a partes iguales durante 10 min. Triturar con un poco de mostaza, tabasco, perrins y aceite de oliva. Con las dos elaboraciones anteriores preparemos el tartar. Emplatamos con una emulsión de alcaparras, que se elabora emulsionando alcaparras y aceite de oliva y unas tejas de pan y sésamo que haremos con el pan remojado y triturado, el cual horneamos con un poco de sésamo espolvoreado nosotros en el restaurante lo acabamos con helado de mostaza pero se puede sustituir por unas hojas de mostaza aliñadas.



COCHINILLO, MANZANA ASADA Y YOGURT

INGREDIENTES: 1 cochinillo, 4 manzanas reineta, 1 rama canela, 200 g yogurt, aceite, sal y pimienta, harina, tomillo, salsa perigord, trufa y zanahoria baby.

ELABORACIÓN: Confitar el cochinillo 65°C 20 horas, una vez terminado el tiempo deshuesar con cuidado y reservar en la nevera, una vez frío racionar y dorar en sartén por la piel con poco aceite. La manzana la asaremos con la canela y trituraremos con aceite de oliva hasta que emulsione. Serviremos con crumble de tomillo limón una zanahoria asada, trufa y la salsa perigord.

INGREDIENTES: *Para el crumble cítrico:* 100 g harina, 75 g mantequilla, 75 g azúcar, ralladura de una naranja y un limón. *Para la crema:* 100 g zumo de yuzu, 100 g mantequilla, 2 huevos, 4 yemas, 120 g azúcar, sorbete de lima y teja de merengue.

ELABORACIÓN: Mezclamos los ingredientes para el crumble salvo los cítricos que añadiremos en frío y horneamos a 160°C 20 min. Para la crema calentamos el zumo junto a la mantequilla y por otro lado el huevo, las yemas y el azúcar que previamente hemos montado un poco. Calentamos la mezcla hasta 85°C sin parar de remover y reservaremos en frío. Para el merengue secamos en el horno merengue en forma de tejas. Emplataremos en un plato en la base la crema de limón, el crumble, y el sorbete tapamos con el merengue que previamente hemos tostado y le rallamos una vez en la mesa un poco de lima.



LEMON PIE



ARROZ CREMOSO AL CHILINDRÓN DE JAMÓN D.O. TERUEL Y COCOCHAS DE BACALAO EN SU "PIL-PIL"

INGREDIENTES: arroz maratelli del pirineo "brazal", cebolla, puerro, pimiento rojo, pimiento verde italiano, ajo, tomate frito casero, vino blanco macabeo-chardonnay, fondo de jamón suave, taco de jamón D.O. Teruel, cocochas de bacalao, aceite de oliva virgen extra, ajo-perejil, paté de olivas negras.

ELABORACIÓN: Rehogar las verduras, cuando estén pochadas añadir jamón bien picado y el arroz, agregar el vino blanco y dejar reducir y añadir el doble de cantidad de caldo que de arroz, cocinar 9 minutos a fuego fuerte y 9 minutos a fuego lento, tapar y reposar. En una bandeja cubrir las cocochas de bacalao con aceite y le damos de 10 a 15 minutos 180° de horno, enfriar la gelatina y el aceite y con un poco de ajo-perejil hacer una emulsión parecida a una mahonesa "pil-pil". Cortamos unas lonchas finas de jamón y le damos 10 minutos 180° de horno y las colocamos sobre papel absorbente de cocina, troceamos consiguiendo unas escamas de jamón crujiente.



RAPE ALANGOSTADO CON AZAFRÁN DE MONREAL DEL CAMPO, GUACAMOLE Y TORTA DE MAÍZ FRITA

INGREDIENTES: Cola de rape, aceite de oliva virgen extra, pimentón dulce, azafrán del Jiloca, aguacate, cebolla morada, jalapeños rojos, tomate pera, limón, torta de maíz, berros o rúcala.

ELABORACIÓN: Preparar en un recipiente un marinado con pimentón, sal, aceite de oliva y azafrán, cortar tiras de rape emulando la cola de una langosta y untar en este marinado. Sellar en una bolsa de vacío y meter al horno de convención vapor 15 min a 70°C. Para el guacamole, picar todas las verduras finas y majar el aguacate, juntar todo, unas gotas de limón y salpimentar. Con un cazo dar forma a la torta de maíz e introducir a la freidora bien caliente hasta que dore.

INGREDIENTES: Pera amarilla de Aragón, vino tinto "Care" de añadas antiguas, cuña de queso Tronchón, nata de pastelería, colas de pescado, azúcar blanco y moreno, almendra laminada y hierba buena.

ELABORACIÓN: Poner el vino tinto con azúcar en una cacerola hasta que forme caramelo. Caramelizamos las peras cortadas en bastones gruesos con sus propios azúcares en una sartén antiadherente a fuego fuerte y una vez estén doradas bajamos el fuego y glaseamos con el caramelo. Montamos la nata. Calentamos una pequeña cantidad de nata, añadir las gelatinas bien hidratadas, el queso Tronchón rallado, el azúcar moreno y pasar por batidora. Mezclar bien con la nata montada consiguiendo un crema espesa.

PERA AMARILLA DE FRAGA AL CAMELO DE VINO AÑEJO "CARE" SOBRE CREMA DE QUESO TRONCHÓN.





HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CREMOSO DE PATATA Y TRUFA NEGRA

INGREDIENTES: 200 gr de patata, 50 gr de mantequilla, 4 huevos, sal, pimienta y trufa.

ELABORACIÓN: Pelar las patatas trocear y hervir con un poco de sal, una vez cocinadas pasar por el tamiz y añadir la mantequilla en dados, mezclar y corregir de sal y pimienta. Por otro lado cocinar los huevos al vapor 65°C durante 35 minutos.

Para emplatar poner el puré en al base sobre este el huevo, y por último rallar trufa al gusto.



ESTURIÓN DEL CINCA EN ESCABECHE DE CÍTRICOS, CREMA DE CALABAZA E HINOJO

INGREDIENTES: 200 gr de esturión, 2 naranjas, 1 lima, 1 limón, ½ calabaza, 1 ramita de hinojo y 50 gr de mantequilla.

ELABORACIÓN: Hacer zumo con las naranjas, limones y limas y añadir también las ralladuras. En un cazo calentar suavemente añadiendo un poco de aceite de oliva. Una vez caliente añadir el esturión racionado en porciones y retirar del fuego. Pelar y trocear la calabaza, rehogar en un cazo con la mantequilla, añadir la ramita de hinojo y el ½ l de leche. Dejar cocinar unos 15 minutos a fuego suave. Retirar la ramita de hinojo y triturar.

INGREDIENTES: 2 marinos, 3 huevos, 100 gr de azúcar, 150 gr de mantequilla, 200 gr de chocolate, helado de pistacho, coco rallado y cacao.

ELABORACIÓN: Fundir el chocolate con la mantequilla y mezclar, montar las claras a punto de nieve. Cuando la mezcla de chocolate se enfríe, añadir las yemas y mezclar. Ahora unir las dos mezclas, las claras montadas y el chocolate, dejar enfriar en una manga.

Hacer bolas con el helado y aplastar, después empanar con coco rallado. Para el emplatar poner sobre el plato el helado empanado en coco y rellenar el marino con la mousse.



COHIBA



CROQUETA DE BOLETUS

INGREDIENTES:

1 kg de boletus edulis, 3 cebollas, 500 gramos de mantequilla, 200 gramos de harina, 4 l de leche y 2 dientes de ajo. *Para la crema de azafrán:* 2 cebollas, leche, azafrán, mantequilla, harina, sal, y pimienta.

ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla y el ajo, añadimos el boletus y acabamos de sofreír todo bien. Por otro lado hacemos la bechamel y cocemos durante 1 hora, juntamos con la anterior mezcla y terminamos de cocer.



PALETILLA DE TERNASCO DESHUESADO Y RELLENA DE LONGANIZA DE GRAUS Y TRIGUEROS DE NUESTRA FINCA CON SALSA A LA ANTIGUA

INGREDIENTES: *Para el cordero relleno:* 1 paletilla de cordero GP, longaniza de Graus, trigueros, cebolla, ajo y vino blanco. *Para la salsa antigua:* cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, ajo, puerro, carne de pimiento chorice-ro, vino blanco, tajo bajo, agua, sal y pimienta .

ELABORACIÓN: *Para el cordero relleno:* Deshuesamos la paletilla, salpimentamos y rellenamos la paletilla con la longaniza y los trigueros. Braseamos la paletilla rellena y enfriar, envasar al vacío y la cocemos a fuego lento durante 12 horas a 68 grados al vapor. *Para la salsa antigua:* Hacemos el sofrito con todo los ingredientes, sofreímos bien, a continuación braseamos el tajo bajo y añadimos al sofrito cubrimos con agua y hervimos durante 3 horas.

INGREDIENTES: 1 mata de cardo, almendras, papada de cerdo confitada, setas variadas, almendra tostada y bechamel de almendras.

ELABORACIÓN: Limpiamos el cardo y cocemos en agua hirviendo con sal, retiramos y enfriamos. Por otro lado hacemos la bechamel de almendras, mantequilla, leche, harina, almendra tostada, cebolla, un poco de nuez moscada, sal y pimienta. La papada de cerdo quitamos la corteza y confitamos en aceite con verduras durante 4 horas a fuego muy lento, retiramos y enfriamos.

CARDO CON ALMENDRA Y PAPADA DE CERDO CRUJIENTE Y SETAS





CEVICHE DE CORVINA CON AJÍ AMARILLO Y VERDE ESTILO PERUANO ACOMPAÑADO DE BONIATO FRITO

INGREDIENTES: *Generales:* corvina, boniato, cebolla morada y cilantro. *Ingredientes leche de tigre:* apio, cebolla, fumet, jengibre, ajo, cebolla morada, ají amarillo, ají limo y zumo de lima.

ELABORACIÓN: Triturar todos los ingredientes de la leche de tigre, añadiéndole hielos y un poco de agua hasta conseguir una textura uniforme. Limpiar, cortar la corvina en forma de cubos del tamaño 0,7 cm. Cortar cebolla morada juliana, picar cilantro. Cortar boniato fino como el papel y dorar a fuego fuerte.

Para presentación: marinar corvina en leche de tigre 5 min antes de consumir. Emplatar pescado con cebolla encima y cilantro y decorar con chips de boniato.



SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE COLMENILLAS Y OPORTO ACOMPAÑADO DE PATATAS GLASEADAS Y MEMBRILLO

INGREDIENTES: Solomillo ibérico, patata de guarnición, ajo, membrillo, patata normal, nata y aceite de oliva. *Salsa de colmenillas:* chalota, colmenillas, jugo de ternera reducido y oporto.

ELABORACIÓN. *Salsa:* Pochar chalota Bro-moise, añadir colmenilla picada, cocinar, verter Oporto y reducir. Añadir jugo de ternera y cocinar. *Parmentier patata:* Marcar patata con aceite, añadir nata y un poco de agua, cocinar hasta que la patata esté blanda, triturar y pasar por el chino. *Patatas guarnición:* Envasar patatas al vacío con sal, pimienta y dientes de ajo. Cocinar al vapor a 100 °C una hora. Al pase, cortar a cuartos y marcar los lados.

Presentación: Cortar membrillo a cubos y colocar en el centro del círculo de parmentier de patata. Colocar el solomillo marcado y en los huecos la patata. Salsear el solomillo.

INGREDIENTES: *Crepes:* 125 g harina, 2 huevos, 250 ml leche, 10 g azúcar, sal y 50 g mantequilla. *Relleno mascarpone:* 250 g mascarpone, 150 g nata, 75 g azúcar y 20 g concentrado de pistacho. *Culis de frutos rojos:* 100 g frutos rojos y 50 g azúcar. *Generales:* tierra de pistacho, arándanos, fresas, frambuesas y moras.

ELABORACIÓN: *Crepes:* Hacer la masa de los crepes, juntando todos los componentes y haciendo una masa homogénea. Reposar 12 h hasta y hacer las crepes en la sartén. Cortar los extremos para conseguir la forma de un cuadrado. *Masa de pistacho:* montar nata con mascarpone, azúcar y concentrado de pistacho. *Culis de frutos rojos:* Cocinar en una cazuela el azúcar con los frutos rojos congelados, triturar y pasar por colador fino. *Presentación:* Rellenar la crepe con crema de pistacho y hacer un rulo. Para la base del plato poner culis de frutos rojos. Colocar encima el rollito. Decorar con tierra de pistacho y colocar alrededor frutos rojos, además de fresas cortadas a cuartos.

ROLLITOS RELLENOS DE MASCARPONE Y PISTACHO CON CULIS DE FRUTOS ROJOS Y FRESAS NATURALES





ENSALADA DE PINTADA, MANZANA, REQUESON DE SIESO Y NUECES

INGREDIENTES (12 PERSONAS): 1 pintada, 100 gr de panceta, sal, pimienta y brandy, 5-6 manzanas, vino blanco, 500 gr de requesón de Sieso, azúcar, mezclum de lechugas, aceite de oliva y vinagre de manzana, 2 ramitas de apio y nueces peladas.

ELABORACIÓN: Deshuesar la pintada, cortar en dos y sazonar. Preparar relleno con panceta picada y parte de pechuga. Salpimentar y perfumar con brandy. Extender encima de la pintada deshuesada y enrollar (2 rollos). Bridar con hilo de cocina y cocer al horno a 180°C una hora aprox. Enfriar y cortar en rodajas. Pelar las manzanas, quitar el corazón y cortar a rodajas. Hornear ligeramente unos min con vino blanco. Montar la ensalada a capas de pintada y de manzana. Acabar con una cucharada de requesón ligeramente batido. Caramelizar con un poco de azúcar. Disponer en el centro de un plato y acompañar de mezclum aliñado. Añadir vinagreta hecha con apio y nueces peladas y troceadas.

MUSELINA DE ERIZOS DE MAR AL AZAFRAN DEL JILOCA



INGREDIENTES (6 PERSONAS): 240 gr de mantequilla, cebolleta y puerro, 300 gr de marisco, 100 gr yemas de erizos, 1 cucharada de tomate frito, 1 dl de nata líquida, 1 dl de leche, azafrán en hebras, 1 cucharada de jerez, Brandy, sal y pimienta, y sal gruesa.

ELABORACIÓN: Rehogar en parte de mantequilla la cebolla y el puerro picadito muy fino. Añadir el marisco limpio y troceado. Cocer unos minutos. Flambear con el brandy. Incorporar tomate, nata y leche. Salpimentar y cocer unos minutos más. Agregar hebras de azafrán tostadas en una sartén y perfumar con el Jerez. Por último añadir yemas pasteurizadas en el resto de mantequilla y triturar. Rellenar conchas de erizos con el preparado y gratinar ligeramente al horno. Servir sobre un zócalo de sal gruesa.

TOCINILLO DE CIELO, YOGURT Y PASIÓN

INGREDIENTES: *Para el tocinillo de cielo:* 3 huevos y 6 yemas, 450 gr de azúcar, 250 gr de agua. *Para el velo de fruta de la pasión:* 250 gr de puré de fruta de la pasión, 1 hoja de gelatina y 2 gr de agar-agar. *Para la mousse de yogurt:* 125 gr de nata montada, 30 gr de azúcar y 75 gr de yogurt.

ELABORACIÓN: *Para el tocinillo:* hacer almíbar con agua y azúcar a punto hebra. Batir los huevos y las yemas e ir echando con cuidado y poco a poco almíbar batiendo sin cesar. Meter en recipiente y cocer una hora a 180°C. *Para el velo de pasión:* Calentar el puré de pasión y añadir agar-agar. Una vez disuelto, echar gelatina previamente puesta a remojo. Estirar en un recipiente dejando una capa fina y enfriar hasta cuajar. *Para la mousse de yogurt:* Montar nata con azúcar y añadir yogurt. *Acabado:* Colocar un trozo de tocinillo en un plato y encima disponer unos rollitos hechos con el velo de pasión rellenos de mousse de yogurt. Decorar al gusto, con fresa liofilizada y hojas de menta.





CORONA DE LECHUGUITAS CON CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES, TRUCHA DEL GRADO Y SUS HUEVAS, VERDURITAS ESCALIBADAS Y VINAGRETA DE NARANJA

INGREDIENTES: Escarola, brotes de lechugas, lollo roso, hoja de roble, cebolla de fuentes, trucha del grado, huevas de trucha, azúcar, sal, vinagre, aceite del Bajo Aragón, naranjas valencianas, pimiento rojo y berenjena.

ELABORACIÓN: Pochamos la cebolla con aceite sin que llegue a caramelizar, trituramos bien y reservamos. Cortamos lechuga, escarola y juntamos con brotes de lechugas y reservamos. Maceramos la trucha durante 6 horas en una solución de azúcar y sal de la misma proporción de las dos, sacamos, limpiamos y reservamos. *Vinagreta:* cortamos gajos de naranja sin blanco y juntamos con vinagre, aceite y sal, varillamos fuerte para que los gajos se rompan y reservamos. Asamos las verduras hasta que estén bien blanditas, limpiamos y reservamos.



ESTURIÓN DE EL GRADO CON SU CAVIAR, CREMA DE AJADA ALTOARAGONESA Y ACEITE DE ALBAHACA

INGREDIENTES: Patata, huevos, ajos, aceite empeltre, esturión, albahaca, caviar, trufa y sal.

ELABORACIÓN: Ponemos a cocer las patatas con piel, escurrimos y reservamos. A fuego lento doramos ajos enteros, reservamos, sacamos las yemas de los huevos y reservamos. Hacemos la ajada con la patata cocida los ajos las yemas y la trufa rallada todo bien triturado y reservamos. La albahaca la trituramos con el aceite de oliva empeltre y pasamos por colador muy fino para conseguir solo el aceite con el aroma de la albahaca y reservamos. Sacamos los lomos del esturión y pasamos por la plancha.

Montaje: En el plato ponemos la ajada de patata y encima de esta el esturión con sus huevas y alrededor el aceite de albahaca.

INGREDIENTES: Dashi, cuello de ternasco deshuesado, azúcar, pan para migas, ajo en polvo, mango, soja, piña, sake, aceite, mirin, jengibre, salsa de ostras, naranja y limón.

ELABORACIÓN: Ponemos los cuellos a baja temperatura al vacío, 12 h a 65°C, cuando este reservamos. *Salsa kakuni,* ponemos en un recipiente el dashi, azúcar, ajo en polvo, soja, sake, mirin, jengibre rallado, salsa de ostras, trozos de naranja y trozos de limón, y cocemos 12 min, pasamos por chino y reservamos. *Migas:* troceando las frutas y rehogándolas con un poco de aceite cuando estén añadimos el pan y trabajamos a fuego lento cuando este reservamos.

COLLARES DE TERNASCO SOBRE MIGAS CON FRUTAS Y SALSA KAKUNI



EL MÉLI DEL TUBO



BUTIFARRA DE SETAS CON BORRAJA Y ALI-OLI DE MOSCATEL GRATINADO

INGREDIENTES: Pan de molde, borraja fresca, butifarra de setas, huevo, moscatel, ajo, aceite y sal.

ELABORACIÓN: Para preparar el ali-oli de moscatel disponemos en un cazo medio litro de moscatel y dejamos que reduzca a la mitad para que se convierta en caramelo de moscatel. Reservar. Hacemos una mayonesa tradicional con aceite y huevo pero además le añadiremos el diente de ajo y la reducción de moscatel. Montamos y reservamos. Limpiamos, cortamos y cocemos la borraja en bastoncitos de unos 10 cm. También cortamos en rectángulos de 10 cm el pan de molde y la butifarra por la mitad. Reservamos. Tostamos los rectángulos de pan de molde y le damos un ligero asado al horno a la butifarra. Disponemos la borraja sobre el pan de molde tostado y sobre ella la butifarra. Napamos la tapa con el ali-oli de moscatel y metemos a gratinar hasta que el ali-oli tome un color tostado. Emplatamos decorando con unos finos hilos de caramelo de moscatel los cuales hemos reservado al hacer la reducción.

STEAK TARTAR



INGREDIENTES: 100 gr solomillo de ternera, alcaparras, pepinillo, olivas verdes, cebolla, mostaza en grano, zumo de limón, 1 huevo, tabasco, coñac y salsa perrins.

ELABORACIÓN: Picamos todos los encurtidos por separado en una brunoise muy fina y reservamos. Picamos a cuchillo muy finamente, siempre en el momento de ir a consumirlo, el solomillo de ternera. Una vez picado, salpimentamos y vamos añadiendo al gusto los encurtidos así como el coñac, el tabasco y la salda perrins. Añadimos el huevo y mezclamos bien para que ligen todos los ingredientes. Presentamos en timbal en un plato decorando con unos hilos de yema y algún encurtido entero.

INGREDIENTES: 500 gr langostinos, 500 gr lubina o corvina, 4 limones, 1 cucharada de mayonesa, 1 cebolla morada, 1 cebolla tierna, cilantro, 1 cucharada de ketchup, 1 cucharada de nata, 1 yuca y mix de lechuguitas baby.

ELABORACIÓN: Limpiamos el pescado y los langostinos y cortamos en trozos no muy grandes de manera homogénea. Salpimentamos y cubrimos con zumo de los 4 limones. Reservamos durante 2 h. Picamos finas las cebollas y el cilantro, salpimentamos y añadimos las cucharadas de mayonesa, nata y ketchup. Transcurridas 2 h, lo mezclamos con el pescado. Pelamos yuca y cortamos con mandolina en tiras muy finas. Las freímos en sartén con abundante aceite hasta que cojan un color dorado y reservamos. Servimos nuestro ceviche en una copa de cocktail decorando con unas hojas de lechuguitas baby y las chips de yuca.

CEVICHE BONAERENSE CON CHIPS DE YUCA FRITA





ENSALADA DE ACEDERA CON ACEITE TRUFADO Y GRANADA

INGREDIENTES: 1 penca cardo rojo y/o blanco, 1 penca acedera, 1/2 escarola, 1 granada, 5 gr trufa negra, 100 ml aove, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Cortamos la trufa en láminas y la ponemos en el aceite para aromatizarlo. Pelamos y cortamos el cardo poniéndolo en agua con hielo, la acedera y la escarola; Pelamos la granada reservando una parte de los granos y el resto lo prensamos para sacar el jugo, lo mezclamos con el aceite aromatizado con trufa, añadimos sal y pimienta, lo ponemos en biberón y agitamos. Mezclamos los cardos, acedera y escarola con el aceite de granada y lo emplatamos, añadimos la granada y las laminas de trufa.



ESTURIÓN EN ADOBO CON NARANJA Y RAÍZ DE APIO

INGREDIENTES: 1 lomo de esturión 500 gr, 4 dientes de ajo, 250 ml vino blanco, 50 ml vinagre de vino blanco, 4 clavos, 1 pellizco orégano, 50 ml AOVE, 1 naranja, 200 g raíz de apio y sal.

ELABORACIÓN: Majar los ajos con el orégano y pizco de sal, verter en un cazo con el vinagre, vino blanco y clavos, dar un hervor y dejar reposar toda la noche, colar y poner el pescado sin la piel "que la pondremos a secar y luego freirla para poner en el plato crujiente" con una chorrada de aceite durante no más de 2 horas, asar a la parrilla y emplatar, el apio lo pelamos y cortamos a rodajas muy finas, lo escaldamos y ponemos en aceite con la naranja cortada a rodajas.

INGREDIENTES: 1 kg pierna de cordero, 100 gr tocino blanco de jamón, 1 cebolla, 2 granadas, 50 gr avellanas peladas, 4 clavos, 8 hilos azafrán, 1/4 vara de canela, 1 kg boniato, AOVE, sal y pimienta negra.

ELABORACIÓN: Asar el boniato envuelto en papel aluminio, pelar triturar y agregar el aceite y sal. Deshuesar y cortar a filetes gruesos el cordero, salpimentar y freír con el blanco de jamón, agregar la cebolla picada fina y dejar rehogar a fuego lento, majar el azafrán tostado con las avellanas y añadir al guiso con la canela, clavos y un vaso de jugo de los huesos tostados de la pierna, cuando este tierno agregar el jugo de dos granadas, cocer 5 minutos mas y servir acompañado del puré de boniato y unos granos de granada.



CORDERO CON GRANADA Y PURÉ DE BONIATO

EL SERRABLO



CARPACCIO DE TOMATE CON VENTRESCA Y VINAGRETA DE ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES: Tomate rosa, ventresca de bonito, aceitunas verdes y aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra, sal y vinagre.

ELABORACIÓN: En un plato se colocan cuidadosamente y en el fondo finas láminas de tomate Rosa sobre el que se extienden las láminas de ventresca de bonito, añadiremos unas aceitunas verdes. Preparamos una vinagreta con aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre y aceitunas negras para condimentar el plato y que añadiremos al final.



TERNASCO RELLENO CON TRUFA Y FOIÉ CON SALSAS DE OPORTO Y CIRUELAS

INGREDIENTES: Ternasco de Aragón, ternera picada, boletus, foie, trufa negra, vino blanco, verduras, vino Oporto, nata líquida, y ciruelas pasas.

ELABORACIÓN: Deshuesar el ternasco y rellenar de ternera picada, boletus, trufa negra y foie, se ata y se brasea con verduras y vino blanco. Una vez braseado se cogen las verduras y se añade el vino Oporto y la nata y se deja reducir, se rectifica de sal y lo pasamos por el chino, luego se añaden las ciruelas pasas. Cortamos el ternasco en rodajas, lo colocamos en un plato y napamos con la salsa y las ciruelas.

INGREDIENTES: Arroz para risotto, boletus, cebolleta, ajo, zanahoria, queso parmesano, aceite de oliva virgen extra, nata líquida, sal y crujiente de jamón.

ELABORACIÓN: Rehogar la cebolla, ajo y zanahoria muy troceada. Se añaden los boletus, la nata y el parmesano, seguidamente el arroz que tenemos al dente, dejamos cocer 1 minuto. Se presenta espolvoreada con el crujiente de jamón.



RISOTTO DE BOLETUS CON PARMESANO Y CRUJIENTE DE JAMÓN



PERDIZ ESCABECHADA, FOIE A LA LLAMA Y BISALTO A LA PARRILLA

INGREDIENTES: zanahoria, puerro, cebolla, laurel y ajo.

ELABORACIÓN: Pochamos las verduras poco a poco, añadimos el aceite de oliva virgen extra, lo dejaremos un par de minutos, añadiremos el vino y el vinagre cuando empiece a hervir añadiremos las perdices ya previamente limpias y sal-pimentadas, bajaremos el fuego al mínimo, durante dos horas. Escaldamos los bisaltos en agua hirviendo durante unos 4 minutos enfriamos en agua con hielo y escurrimos. Marcaremos a la parrilla con un poco de aceite, sal y reservamos. Foie lo envasaremos con aceite y laurel lo pondremos al vapor durante 20 minutos a 65°C enfriamos en abatidor, con ayuda de un soplete lo iremos dorando poco a poco hasta obtener el foie completamente echo.

CALLOS DE BACALAO, PENCA Y ALUBIAS



ELABORACIÓN: Escaldamos los callos en agua hirviendo los limpiamos con cuidado dejaremos enfriar y cortaremos en trozos pequeños. Cocemos las alubias en agua con pimienta, cebolla, zanahoria, ajo y laurel durante un par de horas. Sacaremos las verduras para poderlas sofreír con un poco de aceite de oliva añadiremos un poco de harina, pimentón de la Vera y el caldo de las alubias dejamos hervir un poco lo trituraremos y se lo añadiremos a las alubias probaremos de sal y reservamos. Pencas envasamos en bolsas de vacío a 70°C durante 12 minutos. Cortamos en dados y reservamos. Sofreímos los callos a fuego suave añadimos las alubias, las pencas dejamos cocer un par de minutos y añadimos al final la trufa picada.

Crema de vainilla: huevos, leche, nata, azúcar, vainilla, peladura limón y naranja.

Infusionamos la leche, nata, vainilla y las peladuras. Trituramos todo lo pondremos en un molde a vapor durante 45 minutos a 90°C.

Dulce de leche: nata, agar-agar, y chocolate.

Hervir la nata con el agar-agar retirar del fuego y añadir el chocolate enfriar durante 24 horas.

DISCO CREMOSO DE VAINILLA CON DULCE DE LECHE Y FRESA





CEVICHE DE VIERAS CON NARANJA Y CEBOLLA MORADA

INGREDIENTES: 4 piezas de vieira, 1 cebolla, 50 dl de aceite oliva virgen, 25dl aceite de sésamo, cebollino, cilantro, 1 naranja, 100gr de arroz, 2 langostinos, zumo de yuzu, miel.

ELABORACIÓN: Poner el aceite de oliva, el yuzu, la miel, el aceite de sésamo, sal y emulsionar todo. *Para la teja:* Cocer bastante el arroz y casi al final añadir los langostinos. Triturar y estirar en un silpaf. Hornear en el horno a 50 °C durante 3h. freír en aceite muy fuerte. *Las vieiras:* Cortar en laminas y marcar en los dos lados en la sartén.

Emplatado: Cortar la cebolla morada muy fina, sacar los gajos de la naranja y mezclar todo con el aliño. Decorar con cebollino, el cilantro y la teja de langostinos.



BACALAO CON PARMENTIER DE ALMENDRAS Y CAVIAR DE ARENQUE

INGREDIENTES: 4 lomos de bacalao, 200 dl de leche, 1 cebolla, 1 patata, 50 gr de almendras, 25 dl de nata, 25 gr de caviar de arenque, borraja, tempura, albahaca y xantana.

ELABORACIÓN: *Para la parmentier:* Rehogar la cebolla y añadir almendras, patatas peladas y troceadas y mojar con agua, la leche y la nata. *Para la borraja:* Cocer la borraja dejándola al dente y enfriar con hielo. Freír con la tempura. *Para puré de albahaca:* Cocer la albahaca y enfriar con hielo, triturar con agua y ligar con la xantana. *La piel:* Envasar al vacío y cocer a 85°C 3h, deshidratar en el horno a 50°C 5h y freír en aceite muy caliente.

INGREDIENTES: 160 gr de piña, 260 gr zumo de naranja, 5 gr de pectina, hojas de menta y hojas de albahaca.

ELABORACIÓN: Calentar la piña y el zumo. Añadir la pectina y hervir todos, triturar y enfriar, una vez frío triturar con la menta y la albahaca.

Para el helado: 1l de leche, 150 gr de nata, 150 de glucosa, 150 gr azúcar, 100 dl de zumo de yuzu, 70 gr de base de helado, 25 gr de dextrosa. Calentar todos los ingredientes y llevar a la ebullición. Cuando este frío meter a la sorbetera. Caviar de albahaca y de mango para decorar.

SOPA DE CÍTRICOS CON MENTA Y HELADO DE YUZU



LA BODEGA DE CHEMA



ALCACHOFAS FRESCAS DE LA RIBERA CON SHI-TAKE, PAPADA IBÉRICA, GAMBAS Y MANTEQUILLA DE CIGALAS

INGREDIENTES: Aceite de oliva, alcachofas, ajo, shitake, papada ibérica, gambas peladas, cigalas y mantequilla.

ELABORACIÓN: Las alcachofas las pelamos y cocemos en agua con sal. Las sacamos a un recipiente de agua con hielo y las reservamos. La seta shi-take la laminamos y confitamos en aceite con un poco de ajo picado, sazonomos. Confitamos la papada en aceite poco a poco hasta que este tierna, sacamos y escurrimos. Enfriar y cortar a daditos. Freír en aceite caliente para dejarla crujiente. La cigala la machacamos en una sartén, cubrimos con mantequilla y a fuego lento cocinamos. Trituramos con tenedor y colamos hasta que quede una pasta homogénea. En sartén salteamos ajo, las gambas y las alcachofas, sazonomos al gusto. Decoramos el plato con la mantequilla de cigalas y colocamos delicadamente las alcachofas, gambas, shi-take y papada ibérica.



ROASTBEEF DE CABRITO EN SALSA JARDINERA Y PATATA DE LA BODEGA

INGREDIENTES: Costillar de cabrito lechal, aceite, cebolla, puerro, zanahoria, ajo, vino blanco y patata.

ELABORACIÓN: Enrollamos el costillar del cabrito deshuesado y atamos con cordel, lo asamos con cebolla, puerro, zanahoria y los huesos del costillar. Con un poco de aceite hornear a 150°C 1h. A mitad añadir un vaso de vino blanco. Cuando este hecho lo filetearemos. **Salsa:** colar, poner al fuego y verter agua dejando reducir. **Guarnición:** cortar patata pelada y la confitar con aceite a fuego lento. Escurrir y la aliñar con ajo picado y sal.

INGREDIENTES: Piña, agua, azúcar, moscatel, pimienta de Sichuan (menos picante y con un toque cítrico) y helado de vainilla Bourbon.

ELABORACIÓN: Haremos un almíbar calentando en un cazo la misma cantidad de agua, azúcar, y moscatel. Pondremos unos granos de pimienta de Sichuan para aromatizar. Lo coceremos hasta que reduzca a la mitad y sacaremos los granos de pimienta. La piña pelada y cortada fina las estiramos en una bandeja y bañamos con el almíbar templado. Lo dejamos enfriar.

Emplatado: Cubriremos el fondo con rodajas de piña, echamos un poquito de almíbar y ponemos bola de helado de vainilla.



CARPACIO DE PIÑA AL MOSCATEL DE ALEJANDRIA CON PIMIENTA DE SICHUAN Y HELADO DE VAINILLA BOURBON

LA GARNACHA



RISOTTO DE LONGANIZA DE GRAUS Y SETAS SILVESTRES

INGREDIENTES: Puerro, mantequilla, vino blanco, setas de temporada, caldo de pollo, queso parmesano, longaniza de Graus, arroz especial para risotto y queso parmesano.

ELABORACIÓN: Pochamos el puerro a fuego medio junto la mantequilla. Cuando ya este ligeramente dorado añadimos las setas y la longaniza, dejamos que se cocine lentamente. Añadimos el vino para que evapore el alcohol, echamos el arroz y cubrimos con el caldo. Cuando ya este cocido ligamos con el queso hasta que quede cremoso.



TATAKÍ DE ATÚN ROJO

INGREDIENTES: Atún rojo, salsa de soja, salsa teriyaki, ensalada de alga wakame y sésamo negro.

ELABORACIÓN: Cortamos el lomo de atún rojo en raciones por persona envasamos al vacío el atún con salsa de soja durante 24 horas para que se integre en la pieza. Marcamos en plancha cubrimos en sésamo negro y cortamos en trozos para que se pueda apreciar la combinación de colores sobre la ensalada de algas y para terminar salseamos la pieza ya emplatada con un hilo de salsa teriyaki.

INGREDIENTES: 150 gr de chocolate, 50 gr de mantequilla, 3 huevos, 20 gr de harina y 80 gr de azúcar.

ELABORACIÓN: Fundimos el chocolate con la mantequilla, seguidamente montamos los huevos con el azúcar y la harina previamente tamizada, horneamos a 200°C durante 10-12 minutos aproximadamente.

Montar el plato y decorar según la fotografía.



COULANT DE CHOCOLATE

LA GRANADA



TIMBAL DE PATATA AGUACATE, LANGOSTINOS ESCABECHADOS Y VINAGRETA DE ACHIOTE

ELABORACIÓN:

En primer lugar cocemos las patatas la pasamos por un pasapurés y le añadimos mantequilla sal y pimienta. Por otro lado escabecharemos los langostinos. Ponemos en una olla la misma cantidad de aceite de girasol que de vinagre y aromatizamos con pimienta en grano, laurel, tomillo y ajo. Colocamos dentro los langostinos. Cuando rompa a hervir ponemos al mínimo y dejamos cocer 5 minutos. Limpiamos un aguacate y lo cortamos en láminas de medio centímetro más o menos. Hacemos una vinagreta tradicional y le añadimos una cucharada de achiote. Para emplatar colocamos un molde en la base colocamos un poco de puré y vamos alternando con langostinos escabechados y aguacate por último pondremos unos langostinos en la parte de arriba del todo y acabaremos aliñando con la vinagreta de achiote.



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CONFITADO AL AROMA DE LILIACEAS Y PURÉ DE BONIATO

ELABORACIÓN:

Cortamos las 10 cebollas en juliana muy fina y colocamos en bandejas de horno. Las dejamos quemar a unos 180 grados 4 horas hasta que se quede negra. Trituramos la cebolla quemada. Colocamos en una olla unos 2 litros de aceite de oliva virgen extra y añadimos un par de cucharadas del polvo de ceniza de cebolla. Ponemos el aceite a unos 65 grados y confitamos nuestro solomillos en ese aceite. Los sacamos del aceite, dejamos escurrir y marcamos en la parrilla a fuego fuerte. Por otro lado asamos 4 boniatos en el horno y los trituramos con un poquito de mantequilla.



ELABORACIÓN: Hacemos un helado de nata al que le echaremos a la hora de turbinar chocolate negro y trozos de cacahuets garrapiñados. Por otro lado hacemos la espuma de cacahuete garrapiñado usando 100 mililitros de nata 50 gramos de mantequilla de cacahuete y 50 gramos de cacahuets garrapiñados por nosotros. Para terminar haremos un bizcocho tipo brownie. A la hora de emplatar colocaremos en la base trozos de brownie, sobre ellos una quenelle de helado de conguitos y para terminar cubriremos con la espuma de cacahuets. Para decorar colocaremos unos trocitos de cacahuets garrapiñados encima

CHOCOLATE, HELADO DE CONGUITOS Y ESPUMA DE CACAHUETE GARRAPIÑADO

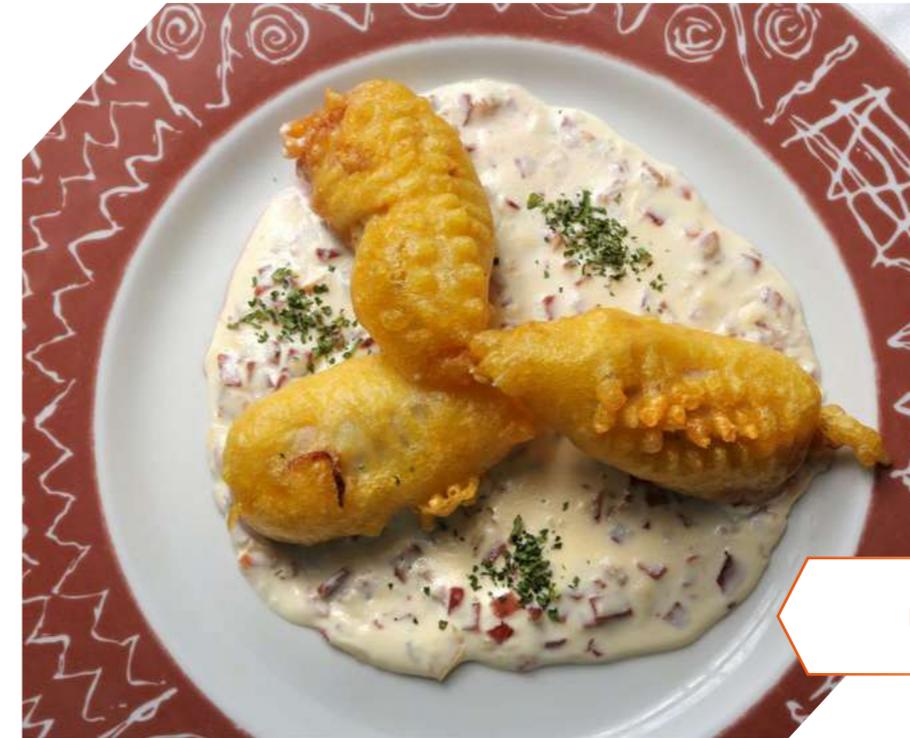
LA LOBERICA



TOSTADA DE CODORNIZ CON CONFITURA DE PIQUILLO

INGREDIENTES: Pan tostado, codorniz y cebolla escabechada, pimientos del piquillo en tiras confitura de piquillos.

ELABORACIÓN: En un plato colocamos una tosta de pan sobre esta la codorniz previamente escabechada y las tiras de pimiento de piquillo y decoramos el plato con la confitura de los pimientos.



CHIPIRONES EN TEMPURA

INGREDIENTES: Chipirones, harina para tempura, sal, cerveza picante, jamón de Teruel, nata líquida.

ELABORACIÓN: Preparamos una tempura para rebozar los chipirones y freír en abundante aceite de oliva bien caliente. Reservar. Con la cerveza picante, los taquitos de jamón de Teruel y la nata preparamos una salsa para colocar en el fondo del plato sobre la que colocaremos los chipirones que teníamos reservados.

INGREDIENTES: Picaña de vaca, sal, pimienta, harina, trigueros, setas, longaniza, cerveza Marlen y roux.

ELABORACIÓN: Preparamos filetes finos de picaña. Con la longaniza y los espárragos trigueros hacemos un relleno que extenderemos en los mismos y los sellaremos. Cocinamos y reservamos. Con el roux y la cerveza Marlen preparamos la salsa para acompañar los rollitos de picaña.

PRESENTACIÓN: En el fondo del plato pondremos la salsa de cerveza Marlen y sobre esta los rollitos y decoramos con perejil.

ROLLITOS DE PICAÑA





PUDING DE BOLETUS GRATINADO CON ALIOLI DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: ½ kg de boletus, 2 cebolletas tiernas, 2 puerros, 1 ajo, 10 huevos y 1 de nata para cocinar.

ELABORACIÓN: Preparamos las setas con las verduras, salpimentamos y pochamos. Batimos los huevos con la nata. Mezclamos con las setas y verduras pochadas y trituramos. La mezcla la ponemos en un molde adecuado para horno. Horneamos a 180°C durante 25 min. Posteriormente, las porciones se cortan y presentan al gusto. Prepararemos un alioli con miel que pondremos sobre el puding y que gratinaremos a la hora de servir.

MERLUZA CON ORIO DE TOMATE ROSA, CHIPIRONCITOS, POCHAS Y CECINA



INGREDIENTES: 400 gr de merluza, 1 tomate rosa, 1 cebolla, 1 ajo, vinagre, aceite y sal, harina, pochas, cecina y chipironcitos.

ELABORACIÓN: Salteamos la cebolla, el tomate y el ajo. Añadimos las pochas previamente cocidas y reservamos. Salpimentamos los chipironcitos, enharinamos y freímos. La cecina podemos emplatarla directamente o asarla al horno durante un minuto. La merluza la horneamos a 160°C durante 10 minutos.

Emplatamos al gusto.

INGREDIENTES: 70% chocolate, fresas, mango, mantequilla, nata, azúcar, pimienta y 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



SETAS A LA BRASA CON CHIPIRÓN ANDALUZA Y ALIOLI DE AJO NEGRO

INGREDIENTES: Setas variadas de temporada, chipirón de anzuelo, aceite de oliva, ajo negro, huevo, harina y sal en escamas.

ELABORACIÓN: Limpiamos las setas con un pincel para quitar la tierra y otras impurezas. Las ponemos en una bandeja donde las salaremos y añadiremos un chorrito de aceite y las pasaremos a una parrilla para llevar a la brasa, cocinar por ambos lados durante 3 ó 4 minutos, dependiendo del tipo de seta que trabajemos. Limpiamos los chipirones y los pasamos por la harina, freímos en abundante aceite de oliva. Hacemos un alioli tradicional en la batidora con el ajo negro.

En un plato pintaremos el fondo con el alioli, colocaremos las setas encima y sobre ellas los chipirones



MERLUZA AL CARBON CON CREMA DE MARISCO Y GAMBA ROJA

INGREDIENTES: 250 g merluza, 2 gambas rojas, ½ cebolla, 1 zanahoria, 1 vasito de vino blanco, sal y aceite.

ELABORACIÓN: Rehogaremos las verduras a fuego lento y reservaremos. En una cazuela ponemos las cabezas de las gambas, pieles y restos de la merluza con un poco de agua y coceremos durante 15 minutos. Colamos el caldo y lo agregamos a las verduras y volvemos a cocer durante unos 10 minutos. Una vez pasado este tiempo lo pasaremos por la batidora. En una sartén pondremos un poco de aceite y hacemos la merluza a la plancha agregándole al final las dos gambas rojas. Cuando este hecho emplatamos y salseamos.

INGREDIENTES: Pan brioche, leche, canela en rama, canela en polvo, cascara de limón, cascara de naranja, azúcar y helado de vainilla.

ELABORACIÓN: Pondremos a hervir la leche donde habremos introducido la canela en rama, la cascara de limón y naranja. Dejamos enfriar. Mientras quitaremos la corteza de pan brioche y lo cortaremos en forma de rectángulo de unos dos centímetros de ancho. Introduciremos el pan en la leche para que se empape y lo pondremos en una rejilla para que pierda su exceso. Meteremos en el horno unos 3 minutos a 180°C para que sequen. Espolvoreamos con azúcar y canela la parte superior de nuestra torrija y quemamos con un soplete. Serviremos acompañada de una bola de helado de vainilla.

TORRIJA CAMELIZADA





ALCACHOFAS DE TUDELA CON VIRUTAS DE IBÉRICO

INGREDIENTES: 8 alcachofas, agua, sal, perejil, 200 g harina y aceite de oliva virgen extra. *Para la salsa:* ½ cebolla, 3 dientes de ajo, 3 cucharadas de harina, caldo de las alcachofas y AOVE.

ELABORACIÓN: Pelar hasta la parte más amarilla y cortar por la mitad de arriba-abajo las alcachofas. Poner en agua con perejil y 50 g de harina, así evitamos que oscurezcan. Hervir con el otro ramillete de perejil, sal y un chorrito de AOVE, 20 min asegurándonos que estén totalmente sumergidas. Reservamos y enfriamos en ese mismo caldo. *Para la salsa:* Sofreír la cebolla y los dientes de ajo con AOVE, añadir la harina y hacer una roux no muy espesa. Echar ½ litro de caldo de cocer las alcachofas y remover bien dejando cocinar a fuego medio-bajo durante 10 min. Para montar el plato añadir unas virutas de jamón ibérico encima de las alcachofas con la salsa, rallar un poco de trufa fresca por encima y añadir un chorrito de AOVE.



RABO DE NOVILLA GUISADO

INGREDIENTES: 1,5 kg rabo de novilla, tomates, cebollas, pimiento rojo, pimiento verde, puerro, ajo, vino tinto, caldo de carne, harina, sal, pimienta, aove y zanahorias. *Para la guarnición:* 150 g de tirabeque, 150 g de seta shiitake, patata cocida, ajo, jamón ibérico, majada ajo-perejil con AOVE, y sal.

ELABORACIÓN: Salpimentar la carne y pasar por harina. Marcar y sellar bien, 5-10 min con AOVE a fuego medio. Pochar cebolla, puerro, pimientos y zanahoria. Añadir tomates pelados a trozos. Cocinar a fuego medio 10 min. Añadir el rabo, vino tinto, caldo de carne y cocinar 3,5 h a fuego lento. Sacar los trozos de rabo y triturar la salsa, volver a juntar. Cortar el tirabeque y cocer con sal 2 min. Enfriar con hielo y escurrir. Saltear la setas con AOVE y sal. Mezclar todo y añadir refrito de ajo y virutas de jamón. Para la quenelle de patata, juntar la patata con majada de ajo y perejil con AOVE y triturar con tenedor. Dar forma con 2 cucharas.

INGREDIENTES: *Para el carpaccio de melocotón:* 6 melocotones maduros, azúcar moreno 3 cucharadas, mantequilla 100 g y 1 taza de vino dulce. *Para la terrina de foie:* 1 hígado de pato, 150 g de pasas sultanas sin pepitas, 150 g azúcar glass, 1 copa de moscatel, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: *Carpaccio de melocotón:* Deshuesar el melocotón y colocar en una bandeja de horno boca arriba, añadir azúcar moreno, mantequilla en pomada y vino dulce. Cocinar a 180°C hora y media. Ya asado colocar todo entre 2 papeles de horno y amasar con rodillo estirándolo. Congelar y cortar en trozos de 6x6 cm. *Terrina de foie:* Desvenar el hígado y romper en trozos grandes. Colocar todo en un bol mezclar bien y rectificar de sal. Colocar en molde rectangular y tapar con papel de aluminio. Hornear al baño María a 170°C, 45 min. Enfriar y cortar en lingotes. Rebozar con polvo de arroz cocinado con tinta de calamar. Añadir algún fruto seco, pan tostado y microvegetales.



CARPACCIO MELOCOTÓN DE CALANDA CON TERRINA DE FOIE Y POLVO NEGRO



CREMA DE BACALAO AL PIL PIL CON BIZCOCHO DE TOMATE Y CRUJIENTE DE OLIVA NEGRA DEL BAJO ARAGÓN

INGREDIENTES: *Para Pil Pil de bacalao:* 4 ajos, 200 gr de bacalao fresco y 100 ml de AOVE. *Para el bizcocho de tomate:* 3 huevos, 80 gr de tomate seco y 25 gr de harina. *Para el crujiente de oliva negra:* 100 gr de mantequilla derretida, 200 gr de harina, 75 gr de azúcar y 100 gr de paté de olivas negras.

ELABORACIÓN: *Pil Pil de bacalao:* Laminar los ajos y cocinar despacito en una sartén con aceite frío. Cuando están ya medio hechos, añadir los lomos de bacalao con la piel hacia abajo, mover a la vez que se le da calor para sacar la gelatina del bacalao. Sacar el bacalao, quitar la piel y batir con el aceite y ajos. *Bizcocho de tomate:* Batir, colar y echar en sifón con una carga de gas, reposar. Echar en un vaso de plástico, agujereado, meter en el microondas 40 seg. Dejar reposar boca abajo sobre una rejilla. *Crujiente de oliva negra:* Amasar todo y extender en una bandeja, sobre papel de horno, hornear durante 10 minutos, a 180°C, al servir lo troceamos.



ADOBO DE PIERNA DE TERNASCO EN CROCANTE CON PURÉ DE SETAS

ELABORACIÓN: Para adobar la pierna de ternasco necesitamos una mezcla de hierbas (las que más nos gusten), la cortamos en dados, añadimos AOVE y las hierbas. Dejamos adobar 24h, aproximadamente. La escurrimos y pasamos por pan rallado, freímos en AOVE. Para el puré de setas, coceremos patatas enteras con piel en agua hasta que estén blandas, las pelaremos y machacaremos con un tenedor y mezclaremos con unas setas troceadas y salteadas (las que elijamos). Colocamos con un molde redondo el puré, sobre este, ponemos los dados de ternasco empanados y terminamos el plato con un poco de jugo de ternasco (elaborado con huesos de ternasco asados en el horno, haciendo un caldo bien reducido con ellos).

INGREDIENTES: *Para la base:* 170 gr de galletas y 50 gr de mantequilla derretida. *Para la tarta:* 5 huevos, 180 gr azúcar, 60 gr mantequilla derretida, 600 gr requesón, 300 ml nata líquida y 100 ml crema de orujo. *Sopa de Café:* 1l de leche, 7 cucharadas de café soluble, 7 cucharadas de azúcar, un sobre de flanín, un chupito de crema de café, y huevo.

ELABORACIÓN: *Para la base:* Triturar todo y extender en la base del molde. Reposar en la nevera. *Tarta:* Batir los huevos con azúcar, añadir la mantequilla derretida y seguir batiendo 3 min. Añadir nata y crema de orujo 3 min más. A continuación, echar el requesón y batir durante 10 min. Verter sobre la base y hornear 30 min a 160°C, después subir a 180°C otros 30 min. *Sopa de Café:* Batir con la túrmix, y cocer a fuego lento en un cazo, removiéndolo con una varilla, sin que se nos pegue en el fondo.

TARTA DE REQUESÓN DE VILLACORONA CON CREMA DE ORUJO Y CAFÉ





CANELÓN DE ESTURIÓN ESCABECHADO

INGREDIENTES: Esturión, pasta wanton, cebolla, zanahoria, puerro, sal, pimienta, vino blanco y vinagre de cava.

ELABORACIÓN: Pochar las verduras, dejándolas al dente, añadir el esturión picado y rehogar con las verduras, añadir el vino blanco y el vinagre de cava hasta su evaporación y reservar.

Cocer la pasta wanton unos 30 segundos en agua hirviendo y enfriar. Después rellenar la pasta con el esturión y las verduritas. Emplatar como en la fotografía.



ABANICO IBERICO DE BELLOTA CON SETAS DE TEMPORADA

INGREDIENTES:

Abanico ibérico de bellota, aceite, sal, pimienta y setas de temporada.

ELABORACIÓN:

Hacer el abanico de bellota en una plancha al gusto de cocción.

Limpiar las setas y saltearlas.

Emplatar al gusto.

INGREDIENTES: Chocolate, nata, mantequilla, zumo de naranja, almendra, azúcar y ron.

ELABORACIÓN: Diluir el chocolate con la mantequilla al baño maría e incorporamos la nata, introducimos la mezcla resultante en un silpac y metemos en la nevera hasta que este fría.

Por otro lado diluimos mantequilla con almendra y un poco de azúcar y hacemos un caramelo, añadimos el ron, el zumo de naranja, reducimos y enfriamos en la nevera. Emplatar según fotografía.

TRUFA, POLVO DE CACAO, SOPA DE NARANJA, ALMENDRA AMARGA Y RON



LA TERNASCA



CALÇOTADA EN TEXTURAS

INGREDIENTES: *Para los calçots:* 12 calçots, 10 cl aceite de oliva virgen extra, 1 puerro y sal. *Para el romesco:* 1 ñora, 4 tomates maduros, cabeza de ajo, 1 vaso de aceite de oliva, 150 g de almendras y rebanada de pan duro. *Para las alubias:* 100 g de verdinas, 1 cebolla, 1 puerro, cabeza de ajos y 4 tomates rallados.

ELABORACIÓN: Pasamos por la brasa los calçots hasta que estén bien tostados, los limpiamos y le dejamos el rabito que quede negro para darle sabor de brasa, trituramos y emulsionamos con aceite a hilo. Para el romesco, asamos todo y trituramos todo. *Para las alubias:* sofreímos todo y lo terminamos estofando, trituramos todo bien y emplatamos con diferentes puntos en el plato intercalando todo.



MAGRET DE AGNEY IBÉRICO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PARMENTIER DE MOSTAZA DE DIJON

INGREDIENTES: *Para el magret:* 1 pieza de cadera de Agney, 2 nueces de mantequilla y sal maldón. *Para los frutos rojos:* 200 g de frutos del bosque, 100 g de azúcar, 1 rama de tomillo y 50 g de nata. *Para la Parmentier:* 2 patatas cocidas, 10 dl aceite de oliva, 5 dl nata de cocina y 10 g mostaza de Dijon.

ELABORACIÓN: Cocinamos el magret con cortes en forma de rombo por la cara de la grasa y le damos la vuelta cuando tenga una textura crocante, reposamos. Los frutos rojos junto con todos sus ingredientes los llevamos a ebullición, una vez esté reducido sacamos la rama de tomillo, trituramos y colamos. La parmentier, ponemos todos los ingredientes en un vaso mezclador menos el aceite, trituramos todo y añadimos a hilo el aceite de oliva para dar color y consistencia.

INGREDIENTES: Bayleis 35 cl, café solo expresso arábica 100% y 2 hojas de gelatina. *Para el bizcocho:* 4 huevos, 100 g de azúcar, 20 g harina, 20 cl café expresso y 1 sifón. *Para el hielo nitro:* 30 cl café con Bayleis, 5 cl nata, 1 sifón de 0,5l, 1 carga, criobol y nitrógeno

ELABORACIÓN: Reducimos el Bayleis con café y añadimos la gelatina hidratada, con un globo hinchado lo introducimos en el resultado y metemos a la nevera, cuando enfríe pinchamos el globo y quedará el recipiente del carajillo. El bizcocho, mezclamos todos ingredientes y metemos en un sifón de 0,5 l, con 2 cargas, metemos la pasta del sifón en un vaso de plástico y al micro 40 seg, desmoldamos y cortamos en dados de 2x2. El hielo nitro lo conseguimos metiendo todos los ingredientes en el sifón y texturizar en el nitro, servir de inmediato la palomita de carajillo.

CARAJILLO DE BAILEYS CON HIELO A NUESTRA MANERA



LA TERTULIA TAURINA



YEMA DE HUEVO CONFITADA PARMENTIER ESPONJA-ALCACHOFAS CONFITADAS

INGREDIENTES:

Yemas de huevo, Alcachofas confitadas, 75 g de mantequilla, 250 g de puerros, 750 g de patatas, 1 l de caldo de ave, 125 ml de nata (crema de leche).

ELABORACIÓN:

Preparamos un sifón con yema de huevo. Seguidamente hacemos un parmentier al estilo casero lo haremos esponja y sobre ella colocaremos las alcachofas confitadas.



ATÚN ROJO SOBRE MERMELADA DE WAKAME TOFU PLANCHADO

INGREDIENTES: Atún rojo fresco y deshidratado, Algas Wakame, Tofu, azúcar, huevos, aceite de oliva virgen extra y tinta de calamar.

ELABORACIÓN: Prepararemos una mermelada de wakame añadiéndole azúcar y agua y reduciendo hasta que se quede una consistencia deseada. Placharemos el tofu. Añadiremos unas tiras de atún rojo fresco. Encima pondremos el atún deshidratado. Los puntos negros los haremos con una mahonesa de ajo negro.

ELABORACIÓN:

Sal y pimienta, prepararemos un brownie y helado de café.

Para la mousse de Baileys: Mezclaremos chocolate blanco con el licor batiremos enérgicamente hasta conseguir una mezcla homogénea. Una vez montado todo con en la ilustración. Añadiremos unas lascas de sal Maldon. Y pimienta de Jamaica .

BROWNIE AL ESTILO TRADICIONAL HELADO DE CAFÉ DE NICARAGUA MOUSE DE BAILEYS





ENSALADA DE RÚCULA FOIE Y QUICOS CON VINAGRETA DE NUECES

INGREDIENTES: 50 g rúcula, 100 g foie fresco, 40 g quicos, nueces, aceite de oliva Bajo Aragón, vinagre sal, harina, huevo y tomate cherry.

ELABORACIÓN: El foie lo hacemos en dos tranchas similares y empanamos por harina, huevo y quicos que previamente machacaremos hasta hacer un polvo, freímos y reservamos. Por otro lado hacemos la vinagreta, el aceite de oliva del Bajo Aragón, vinagre, nueces y una pizca de sal.

Procedemos al montaje del plato según se ve en las fotos.



SALMONETE CON TARTAR TEMPLADO DE BORRAJA

INGREDIENTES: 1 salmonete, 1 borraja, 1 cebolla, 1 tomate, aceite de oliva del Bajo Aragón, sal, mostaza y perrins.

ELABORACIÓN: Para el tartar de borraja; limpiamos bien la borraja y cortamos de una forma muy fina, cocemos 3 minutos en agua hirviendo, escurrimos y añadimos la cebolla muy picadita, el tomate y una pizca de sal, aceite, la mostaza y el perrins al gusto. Reservamos.

Limpiamos el salmonete, hacemos el lomo limpio y desespinao a la plancha o sartén con un pelín de aceite de oliva del Bajo Aragón y cuando este listo procederemos al montaje según se ve en las fotos.

INGREDIENTES: *Tiramisu*: 100 g mascarpone, 100 ml nata montar, 25 g amareto, 90 g azúcar, huevo y hoja gelatina neutra. *Bizcocho*: 4 huevos, 125 g harina, 125 g azúcar, 1 taza de café, 1/2 taza de amareto. Relleno fresas natura y cacao en polvo.

ELABORACIÓN: *Tiramisu*: Hacer un sabayón, mezclar ingredientes menos la gelatina (poner en agua fría). Hacer baño maría sin parar de remover hasta que alcance los 64°C, añadir la gelatina y enfriar unas 8 h en nevera. Montar ligeramente para ganar una textura y reservar. *Bizcocho*: mezclar los ingredientes y meter en papel de arroz al horno precalentado a 180°C, 15-20 min y reservamos hasta que enfríe.

Emplatado: cortar el bizcocho al gusto y añadir el tiramisú. Cortar fresas y poner en el centro para proceder a hacer el rolito. Para terminar, aplicar una capa de tiramisú y expolvo-rear con cacao.



HOMENAJE AL TIGRETON DE TIRAMISÚ Y FRESA

LOS XARMIENTOS



TABULÉ DE FRUTOS SECOS CON BASTONES DE BORRAJA Y VINAGRETA DE PISTACHOS

INGREDIENTES: Cuscus, borraja, pimiento verde, pimiento rojo, pasas, pipas peladas, almendras tostadas y cacahuets. *Vinagreta:* aceite de oliva virgen extra, vinagre blanco, pistachos verdes pelados, mostaza, miel y sal.

ELABORACIÓN: Cocemos el cuscus y dejamos enfriar. Cocemos la borraja bien limpia cortada a bastoncitos dejándola al-dente. Cortamos los pimientos y los frutos secos, los añadimos al cuscus y mezclamos bien. *Para la vinagreta:* picamos bien lo pistachos verdes y mezclamos con el resto de ingredientes hasta casi emulsionarlos. Ponemos el Tabulé en un plato, colocamos los bastones de borrajas encima y aliñamos con la vinagreta.

MUSLO DE GALLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN



INGREDIENTES: Muslo de gallo de corral, cebolla, ajo, jamón, pimiento rojo, pimiento verde y tomates maduros.

ELABORACIÓN: Marcamos los muslos en una sartén, una vez dorados los retiramos y en ese mismo aceite hacemos el sofrito con el resto de ingredientes añadiendo el tomate al final pelados y sin pepitas.

Ponemos todo en una cazuela y dejamos hervir muy despacio hasta que los muslos estén bien tiernos.

INGREDIENTES: Plátanos, nuez moscada, azúcar y helado de vainilla.

ELABORACIÓN: Hacemos un caramelo en una sartén, por otro lado pelados y cortados los plátanos a rodajas de 1.5 cm de grosor, los espolvoreamos con abundante nuez moscada y los echamos a la sartén con el caramelo. Los cocinamos durante un minuto y colocamos en un recipiente o bandeja para que se enfríe un poco y poder retirar los trozos duros de caramelo.

Colocamos en plátano en el plato y colocamos el helado cremoso de vainilla encima.



TATÍN DE PLÁTANO DE LOS XARMIENTOS

MÉLI-MÉLO



COCOCHAS DE CERDO IBÉRICO GLASEADAS ACOMPAÑADAS DE ARROZ ESPECIADO

INGREDIENTES: Carrillera interna de cerdo ibérico, piñones tostados, salsa teriyaki, leche de coco, sal y pimienta, caldo de pollo, arroz basmati, fideos de arroz, cebolla, ajo y pasas.

ELABORACIÓN: Salpimentamos las carrilleras de cerdo y las marcamos en una sartén a fuego fuerte con unas gotas de aceite de oliva. Una vez marcadas las ponemos en una olla y las cubrimos con partes iguales de agua y de salsa teriyaki. Cocinamos a fuego medio hasta que reduzca la salsa y quede espesa. Pochamos la cebolla y el ajo y se rehoga junto con arroz basmati y un puñado de piñones y pasas. Añadiremos el caldo de pollo y la leche de coco y dejaremos cocer el arroz. En abundante aceite freiremos los fideos de arroz hasta que se hinchen. Reservamos. Dispondremos el arroz en la base del plato sobre la que dispondremos las carrilleras y decoraremos con los fideos de arroz.



CABRACHO ASADO SOBRE LAMINAS DE PATATA Y GUARNICIÓN DE VERDURITAS ESCABECHADAS

INGREDIENTES: 1 cabracho, patatas, 4 calabacines, 50 ml vinagre, 1 cebolla, 1/2 cucharadita de comino, 1 pimiento rojo, 2 ramitas de romero, 4 zanahorias, 2 cayenas, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de perejil picado, 200 ml aceite, pimienta, 100 ml vino blanco y sal.

ELABORACIÓN: Lavar y cortar pimiento, calabacín, zanahoria y cebolla. Calentar 100 ml de aceite y rehogar por separado, las verduras; evitando que cojan color. Disponer las verduras en una cacerola. Calentar en una sartén el aceite restante, rehogar los dientes de ajo picados fino e incorporar comino, romero, cayena, pimienta y sal. Agregar vino blanco y llevar a ebullición (de 5 a 8 min). Dos minutos antes incorporar vinagre y perejil picado. Cubrir las verduras con escabeche y enfriar durante 2 h. Reservar. Limpiar el cabracho y asar en el horno durante 15 min a 180°C. Mientras, cortar unas rodajas de patata muy finas y freír en sartén. Servir el cabracho junto la guarnición de patatas y verduritas escabechadas (pueden servirse frías o templadas).

INGREDIENTES: Rape, ibiscus o flor de Jamaica, tortitas de maíz y queso crema. *Para el mojo:* cebolla, tomate, 2 limones, cilantro, tabasco y sal. *Para el guacamole:* 3 aguacates maduros, 1 cebolla dulce, 1 tomate, zumo de 1 lima y sal.

ELABORACIÓN: Alangostar el rape cubriendo homogéneamente con el polvo de ibiscus y cocer con film 15 min. Tras enfriar meter al congelador y reservar. Para el mojo cortar la cebolla, tomate y mezclamos con cilantro también cortado muy fino y salpimentar. Añadir el zumo de los dos limones y tabasco al gusto. Reservar. Para el guacamole, sacar la pulpa y la machacar con tenedor. Añadir el zumo de lima recién exprimido. Pelar y picar la cebolla y el tomate e incorporar al aguacate. Salpimentar, remover y reservar. Tostar la tortita de maíz hasta que quede crujiente. Untar el queso crema. Cortar el rape a modo carpaccio, con cortadora o mandolina y poner sobre el queso crema. Decoramos con un poco de guacamole y de mojo.



PIZZA CARPACCIO DE RAPE CON MOJO COLOMBIANO

MONTAL



RIGATONI CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA Y BOGAVANTE

INGREDIENTES: 1 kg rigatoni, 0,3 kg boletus, 0,1 kg tartufata, 0,6 kg bogavante, 0,2 kg puerro, 0,15 kg cebolla, 0,25 kg vino blanco, 1 KG nata, 0,2 kg jugo d carne y 0,1 kg grana padano.

ELABORACIÓN. *Salsa de boletus:* picar la cebolla y el puerro en brunoise, con un chorrito de aceite y mantequilla, agregar el boletus troceado. Una vez todo este muy bien pochado, desglasar con el vino blanco evaporar el alcohol y agregar la nata y reducir a la mitad. *Bogavante:* cocer a vapor por cada 100 gr de su peso 1" de cocción. retirar del empaque y enfriar. Cortar en lonchas finas y reservar. *Rigatoni:* colocar al fuego una olla con agua, laurel y un chorro de aceite. Cuando rompa el hervor agregar la pasta y cocer 6" que se nos quede al dente que se terminara de cocer en la salsa de boletus.



MERLUZA CON CHIPIRONES, CEBOLLETA ASADA, PUERRO AL CARBÓN Y ROMESCO A LA MENTA

INGREDIENTES:

1 kg merluza, 0,5 kg chipirones, 0,5 kg cebolleta, 0,4 kg puerro, 0,02 kg menta, 0,2 kg cebolla, 0,4 kg tomate, 0,15 kg ajos pelado, 0,2 kg choricero, 0,2 kg aceite d oliva, 0,15 kg vinagre, 0,01 kg pimentón, 0,05 kg almendra y 0,1 kg avellana.

ELABORACIÓN. *Merluza:* racionar la merluza a 180 gr marcar por el lado de la piel y terminar en horno a 180°C durante 7". Reservar. *Chipirones:* limpiar los chipis marcar por ambos lados, terminar al horno a 180°C 4 ". *Cebolleta asada:* asarla al horno 180°C, 45" envuelto en papel aluminio. Reservar el caldo de la cocción. Cortar la cebolleta en 4 y deshojar reservar.

EMPLATE: colocar una lágrima del romesco, ir colocando los chipirones, el puerro, por último la cebolleta y la merluza. Terminaremos con el caldo de la cebolleta que previamente espesaremos con un pelín de maizena express.



INGREDIENTES: Paletilla, migas, chorizo, jamón, cebolla, uvas, Gewürztraminer, ajo, romero, tomillo y laurel.

ELABORACIÓN. *Paletilla:* cortar la paletilla en 4 partes iguales envasar al vacío con sal ajo hierbas un pelín de aceite y confitar a 75°C 15 horas. *Migas:* hacer un sofrito de cebolla, el jamón y el chorizo, agregar a las migas previamente humedecida, e ir removiendo la mezcla hasta que se homogenice sin secar demasiado la miga retirar del fuego y reservar. *Reducción de Gewürztraminer:* colocar en una olla el vino con un 1/4 del peso de azúcar y reducir a la mitad reposar y reservar.

PALETILLA DE CORDERO CON MIGAS, UVAS Y REDUCCIÓN DE GEWÜRZTRAMINER



RAVIOLI DE CIGALA CON SU CREMA

INGREDIENTES: 1 kg de gamba arrocera, 24 cigalas, cebolla, zanahoria, 250 g de salsa de tomate, coñac, puerro, 3 dl de nata fresca, 50 g de mantequilla, caviar, aceite de oliva, 8 láminas de won ton, perifollo ó perejil, dados de daikon, panceta y zanahoria.

ELABORACIÓN: Cortar las verduras en mirepoix rehogar en el aceite, añadir las gambas tipo arroceras, y las cabezas de las cigalas, cocinarlas y chafarlas para obtener el jugo, añadir la mantequilla, el tomate y flambear con el coñac, cubrir de agua y cocinar a fuego medio hasta que el caldo este rico, triturar todo junto con el caldo, quitar la espuma y añadir la nata, reducir un poco y arreglar de sal. Limpiar las cigalas y hacer unos raviolis con la pasta won ton. Los cuerpos de las cigalas los confitaremos. En un plato hondo pondremos los raviolis de won ton con cigala, alrededor del ravioli dados de daikon, zanahoria y panceta, en el centro del ravioli caviar de aceite. La crema la serviremos aparte.



SOLOMILLO DE TERNERA CON RISSOTO DE QUINOA VEGETAL Y TALLARIN DE PARMESANO

INGREDIENTES: 1 kg de solomillo de ternera de Aragón, sal y pimienta y aceite de oliva virgen del Bajo Aragón. *Para la quinoa:* 80 g de quinoa, licuado de unas verduras, 50 g de parmesano rallado, nuez de mantequilla. Hacer la quinoa a modo de rissoto. *Tallarines de Parmesano:* 100 g de parmesano, 5 g de Gellan y sal.

ELABORACIÓN: Sacar el suero del parmesano y colar, añadir el gellan y hervir, dejar enfriar en una placa y cortar, reservar.

PRESENTACIÓN: En un plato poner una quenelle de quinoa, sobre éste el tallarin de parmesano y parmesano rallado. Acortar sobre éste las tiras de solomillo asado y el jugo de la carne.

ELABORACIÓN:

Hacer un merengue de limón clásico, para decorar. Una crema pastelera con zumo de limón. Una jalea de limón a hebra floja. Una gelée de limón suave.

PRESENTACIÓN:

Montar todas las preparaciones en un bol, como si de un mil hojas abierto se tratase.



TARTA DE LIMÓN 2018

OCTAVA MILLA



AJOBLANCO DE AVELLANA, CÍGALA Y QUINOA

INGREDIENTES:

Ajo, avellana, agua, vinagre de arroz, aceite de oliva, cigala, quinoa y salicornia.

ELABORACIÓN:

Para el ajoblanco triturar el ajo, avellana, aceite, agua, vinagre y sal. Pelar las cigalas, infusionar con aceite a 60°C. Cocer la quinoa con caldo de las cabezas y cáscaras. Montar el ajo blanco de base del plato, poner la quinoa, las cigalas, y la salicornia.



BACALAO, ZANAHORIA Y PILPIL

INGREDIENTES: Bacalao, zanahoria, jengibre, mantequilla, ajo, aceite de oliva, zanahorias baby, mini mazorcas y brotes de mostaza.

ELABORACIÓN:

Confitar el bacalao en aceite de oliva con ajo y reservar. Montar un pilpil con el aceite y la gelatina del bacalao. Para la salsa cocer zanahoria y jengibre y triturar con mantequilla.

Decorar con brotes de mostaza y mini mazorcas de maíz.

INGREDIENTES: Trompeta negra, azúcar, nata, gelatina, agua, almendras, ron, chocolate, harina, huevo y mantequilla.

ELABORACIÓN: *Para la Pannacotta:* hidratar las colas de gelatina, cocinar con mantequilla las trompetas, añadir azúcar y nata. Triturar e incorporar la gelatina. *Para el toffe de ron:* hacer un caramelo, incorporar el ron, nata y reducir. *Para gelatina de ron y chocolate:* calentar el ron, añadir la gelatina y el chocolate. Enfriar. *Para mousse de almendras:* tostarlas en el horno y triturar con nata. Enfriar y montar. *Para la teja:* mezclar huevo, almendras azúcar y mantequilla, estirar en papel silpat y hornear 7 minutos a 170°C.



PANNACOTA DE TROMPETA, ALMENDRA Y RON

PARANINFO TRUFÉ



CANELÓN RELLENO DE CHIPIRÓN CON SALSAS AMERICANA Y CHIP DE TINTA

INGREDIENTES. *Para el relleno:* cebolla, puerro, chipirón, sepia, calamar, coñac, harina, nata, aceite, sal, pimienta. *Para la salsa:* cebolla, puerro, zanahoria, ajo, camarón rojo para cremas, pimentón dulce, tomate frito, coñac, almendra, pan duro, perejil, aceite, sal. Pasta congelada italiana de lasaña, obleas de arroz, tinta de calamar, agua, cebollino.

ELABORACIÓN: Extender la pasta en la mesa, con una manga pastelera o con las manos poner el relleno en el centro que cubra todo bien enrollarlo y ponerlo en el horno tapado con papel de horno y de aluminio para que no se seque la pasta por arriba y con un poco de agua o aceite en el fondo para que no se pegue.

Ponerlo en el centro del plato naparlo con la salsa, espolvorear cebollino y acabar con unos trozos de chip de tinta.



CARRILLERA DE TERNERA GUISADA CON MEMBRILLO Y VIRUTAS DE FOIE

INGREDIENTES: Carrillera de ternera, cebolla, puerro, zanahoria, ajo, canela en rama, laurel, coñac, vino tinto, aceite, sal, pimienta, membrillo, foie, manzana, frutos rojos, azúcar.

ELABORACIÓN: Sellar la carrillera con harina, rehogar la verdura, cebolla, puerro, zanahoria, ajo, laurel, rama de canela, flambear con coñac, añadir vino tinto, dejar reducir y cubrir con agua, dejar cocer unas 4 h hasta que este bien tierno. Dejar enfriar, sacar la carne y desmigir. Cortar en lingotes. Colar la salsa y ponerla a reducir, añadir trozos de membrillo, triturar y colar. Para el puré de manzana con frutos rojos: manzana, agua, azúcar y frutos rojos, cocer, triturar y colar. Emplatar, daditos de membrillo alrededor, una lagrima de puré de manzana, encima el lingote napado con la salsa y por último las virutas de foie.

Mousse nata: clara huevo, azúcar, nata montar, hojas gelatina y nata montar. Preparar un merengue. Hervir la primera nata y disolver la gelatina, cuando enfríe mezclar con el merengue. Montar la segunda nata y mezclarlo todo bien. *Mousse de chocolate:* leche, nata, yema, gelatina, chocolate leche, merengue 2x3, nata montar. Hervir la nata y la leche, añadirla a la yema, volver al fuego y llegar a 85°C, retirar, disolver la gelatina y el chocolate, enfriar, añadir merengue y nata montada, poner la misma cantidad encima de la Mousse de nata y dejar enfriar para la ultima Mousse. *Mousse de fruta de la pasión:* fruta de la pasión, nata montar, azúcar, gelatina, Cointreau. Hervir el Cointreau y disolver la gelatina, montar la nata con el azúcar y añadir poco a poco el puré, mezclar y semicongelarlo, desmoldar y cortar en círculos. Con los recortes triturarlo y poner en manga para los puntos del plato. *Para la galleta:* clara de huevo, azúcar, azúcar glass, harina de almendra, harina, pizca sal maldon. Hacer un merengue con las claras y el primer azúcar, añadir los sólidos tamizados, mezclar todo bien, con la manga hacer las galletas del mismo diámetro que la Mousse, que no quede muy gordo, hornear a 160°C 20min.



TRIPTICO DE MOUSSES (NATA, CHOCOLATE Y FRUTA DE LA PASION)

PARRILLA DE ALBARRACÍN



BISALTOS BABY SALTEADOS CON VIEIRA Y SAL DE JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES: Bisaltos baby, vieira, jamón ibérico, ajo, sal y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: *Para los bisaltos:* Limpiarlos bien y escaldarlos un minuto. Refrescar en agua helada con sal. *Para el jamón ibérico:* Deshidratar las lonchas de jamón y machacar hasta que quede un polvo a modo de sal.

Final y presentación: Salteamos los bisaltos reservados con aceite de oliva y ajito picado unos segundos. Doramos la vieira a fuego fuerte por las dos caras consiguiendo un interior muy jugoso, semi-crudo. Emplatamos los bisaltos, la vieira encima con el aceite y ajo del bisalto y terminamos espolvoreando la sal de jamón ibérico.



MAGRET DE PATO ASADO AL ESTILO ORIENTAL CON SHITAKES Y VINAGRETA DE SÉSAMO, AJO Y JENJIBRE

INGREDIENTES: Magret de pato, setas orientales (shitakes, shimejis, enokis...), verduras orientales (cebollita china, brotes de soja, albahaca thai, alga wakame...). *Para la vinagreta:* salsa de soja, ajo, jengibre, aceite de sésamo, aceite de oliva, yuzu y caldo dashi. Sal y aceite de oliva virgen del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: *Pato:* Hacer incisiones en la piel del magret y marcar en plancha. Dejar reposar al calor. *Setas:* Hacer un aceite con ajo y laurel, confitar suavemente las setas. *Vinagreta:* Juntar ingredientes con el aceite de confitar las setas. Podemos ligarla un poco si nos gusta más espesa.

INGREDIENTES: *Para el pastel:* 3 huevos, 350 gr harina, 500 gr azúcar, 100 gr cacao en polvo, 200 gr nata, 350 gr mantequilla, 15 gr impulsor, 100 gr higos secos y 33 cl. cerveza Ambar Negra. *Otros:* Helado de vainilla, puré de plátano, chips de plátano, salsa toffe.

ELABORACIÓN: *Para el pastel:* Remojamos los higos cortados en trocitos con la cerveza negra y vamos montando con todos los ingredientes un bizcocho. Lo dejamos que quede bastante húmedo (baboso) por dentro. Es importante que no quede seco.

Cortamos una porción del pastel y la acompañamos con una quenelle de helado de vainilla, una cucharada de toffe, otra de puré de plátano y los chips. Terminamos con alguna hierba fresca, hojitas de menta, albahaca.

PASTEL DE "AMBAR NEGRA" CON HIGOS, PLÁTANO, TOFFE Y HELADO DE VAINILLA TAHITÍ



QUEMA



TRUCHA IMPERIAL CON SALSA PONZU Y BORRAJAS

INGREDIENTES:

200 gr de trucha marinada en sal de naval, salsa ponzu, 1 mata de borrajas, helado de apio y crujiente violeta.

ELABORACIÓN:

Colocar en el plato las borrajas, la trucha, las borrajas que estarán limpias y en pequeñas porciones. Terminar con el helado y el crujiente de violeta.



CARRILLERA GLASEADA, ESPUMA DE TUPINAMBOUR, MOSTAZA Y DAIKON

INGREDIENTES: 2 carrilleras, 200 gr vino tinto, 300 gr tupinambour, 50 gr nata, 20 gr aceite de oliva, 20 gr mostaza,

ELABORACIÓN: Poner las carrilleras en una bolsa de vacío y cocer a 59 grados durante 36 horas. Retirar y arreglar la salsa. Hacer la espuma de tupinambour, una vez cocido, añadir la nata y aceite, rectificar de sal. Colocar en un sifón. Terminar el plato colocando la carrillera, la espuma y unos puntos de mostaza.



INGREDIENTES: 7 naranjas, 200 gr Campari, 50 gr sorbete de naranja, dados de naranja confitado y gel de naranja

ELABORACIÓN: Asar las naranjas a la brasa, hacer zumo con ellas y dejarlas reposar, con ayuda de gelatina vegetal hacer una gelatina. Hacer daditos de Campari helado. Colocar en el fondo del plato el gel de naranja, sobre este el sorbete, la naranja confitado y el gel montado de naranja a la brasa

NARANJA A LA BRASA Y CAMPARI

RIVER HALL



SOPA DE CEBOLLA DE FUENTES

ELABORACIÓN: *Cebolla glaseada*: Envasar al vacío dos cebollas de Fuentes, cocinar 2 horas a 90°C y enfriar a temperatura ambiente. Cortar en 6 trozos y glasear con caldo de pollo. *Caldo de cebolla*: Cortar las cebollas por la mitad, añadir sal y azúcar. Asar a 180°C durante una hora. Cortar en trozos y poner en una olla cubriendo con agua. Cocer una hora a fuego lento. Colar con una estameña. *Bizcocho de cebolla*: Triturar 200 g de huevo con 25 g de harina y 20 g de cebolla en polvo. Meter en sifón y poner dos cargas de gas. Hacer un corte en el fondo de un vaso de plástico, rellenar hasta la mitad y cocer en el microondas durante 45 seg. Dejar enfriar y desmoldar. *Teja de parmesano*: Rallar parmesano y fundir en una sartén hasta que coja un color dorado. *Puré de cebolla*: Triturar la cebolla sobrante del caldo con Xantana y colar. *Emplatado*: Poner en el centro del plato la cebolla glaseada, alrededor unos puntos de puré de cebolla, unos trozos del bizcocho y la teja de parmesano. Terminar a la vista del cliente echando la sopa.



ELABORACIÓN: *Espuma de patata negra*: Triturar 250 g de puré de patata con 125 g de nata, 100 g de jugo de bacalao, 35 g de aceite, 4 ajos negros y un poco de tinta de calamar. Meter en un sifón con dos cargas de gas y reservar en el roner a 60°C. *Huevo gel*: Poner en el roner los huevos a 64°C durante 45 min. *Bacalao al pilpil*: Envasar al vacío el lomo de bacalao con aceite, ajo y guindilla. Cocinar a 60°C 12 min. Sacar las láminas del bacalao de la bolsa de vacío, ligar el jugo y mezclar con las lascas. Secar la piel en la deshidratadora y freírla en aceite caliente. *Emplatado*: En el fondo poner la espuma de patata, sobre ésta las láminas de bacalao dejando un hueco en medio para poner el huevo. Terminar de decorar con el crujiente de la piel.

BACALAO AJOARRIERO ARAGONÉS

ELABORACIÓN: *Tallarines*: Cocer 1 litro de leche con 100 g de arroz, la piel de naranja y limón, una rama de canela y vainilla durante 20 min. Colar, añadir 10 g de Kappa por litro de jugo y extender en una bandeja. Enfriar en nevera. *Crema pastelera*: Infusionar 400 g de leche con 100 g de nata y una rama de canela. Mezclar 100 g de yema, 40 g de azúcar, 25 g de azúcar moreno y 35 g de maicena. Añadir la mezcla anterior y espesar en el fuego. Enfriar tapado con film. *Arroz inflado*: Cocer arroz durante 40 min, colar y secar en la deshidratadora. Freír en aceite caliente. Espolvorear con azúcar y canela. *Tierra de cítricos*: 100 g harina, 100 g harina de almendra, 100 g mantequilla y 100 g azúcar, ralladura limón y naranja. Mezclar todo, estirar entre dos papeles a 3 mm y cocer 170°C 12 min. Dejar enfriar y triturar. *Emplatado*: Poner puntos de crema pastelera, encima los tallarines y el arroz inflado y la tierra de cítricos. Terminar con una quenelle de helado de vainilla



TALLARINES DE ARROZ CON LECHE



ARROZ MELOSO DE SETAS Y QUESO RADQUERO

INGREDIENTES: 400 gr de arroz bomba, 200 gr de setas de temporada, queso Radiquero, aceite de oliva, 1 litro de agua, sal, 100ml de nata y 1/2 cebolla.

ELABORACIÓN: Primero en una olla con agua y sal poner a cocer el arroz, cuando está a punto de hacerse lo retiramos del fuego y lo vaciamos en un colador y enfriamos con agua fría. Partimos la cebolla y ponemos a pochar, añadimos las setas partidas y dejamos cocinar hasta que están hechas. Para hacer el arroz meloso, añadimos en un cazo la cantidad de arroz que vayamos a utilizar, las setas y migas de queso Radiquero, un poco de nata y dejamos reducir, sal y lo probamos. Una vez acabado lo colocaremos en los platos sin moverlos.



SALMÓN CONFITADO EN MISO Y SAKE, HUMUS Y CRUJIENTE DE TORREZNO

INGREDIENTES: Salmón fresco 400 gr, miso, sake, soja, garbanzos, sal, aceite de oliva, azúcar, dos torreznos, lima y pimienta molida.

ELABORACIÓN: Limpiar el salmón y desespinar, partir en trozos de unos 10x4 cm, y colocar en un cazo. En un bol añadir 100 gr de miso, 100 gr de azúcar, soja y sake, batir y añadir aceite. Añadir la mezcla al cazo sumergiendo las porciones de salmón, encender el fuego y cocinar lento hasta que está hecho. Para humus, cocer garbanzos con agua y sal hasta que se deshacen, escurrir y triturar con una pizca de sal, pimienta molida y unas gotas de lima. El torrezno, partir en lonchas y freír en aceite. **Emplatado:** colocar una lágrima de humus y colocar el salmón encima y acabar con los crujientes de torrezno por encima.

INGREDIENTES: 300 gr de solomillo de ternera, sal, 100 gr de foie fresco, Aceite de oliva, 100 ml de Coca Cola.

ELABORACIÓN: El solomillo de ternera lo limpiamos y lo partimos en los trozos que vamos a utilizar, en una plancha la ponemos al máximo de temperatura y espolvoreamos sal y unas gotas de aceite, colocamos los solomillos y los vamos marcando. En un cazo colocamos la Coca Cola y la reducimos, un poco de sal, En el plato colocamos el solomillo y añadimos un poco de la salsa.

SOLOMILLO DE TERNERA RELLENO DE FOIE Y JUGO DE COCA COLA





VIEIRA ASADA COLIFLOR Y CENTOLLA

INGREDIENTES: 4 vieiras, 1 coliflor, 1 centolla, 1 cebolla, 2 ajos, 1 cucharada de tomate frito, AOVE, pimentón de la vera.

ELABORACIÓN: Limpiar las vieiras y guardar, con la mitad de la coliflor rallar, escaldar y con la otra media hacer un puré. Cocer la centolla y hacer un txangurro añadiendo la cebolla, el ajo el tomate y el pimentón.

MONTAJE: Poner un poco de puré de coliflor en el fondo del plato, una cucharada de txangurro, un poco de coliflor rallada y encima de todo esto la vieira justo asada



POLLO DE CORRAL EN PEPITORIA DE BOLETUS

INGREDIENTES: 1 pollo de corral, dientes ajos, cebolla, laurel, azafrán unas briznas, perejil 2 ramas, 100 g avellanas, 2 rodajitas de pan, harina, AOVE, hígadillos del pollo, copa de brandi, 50 g de boletus pinicola.

ELABORACIÓN: Cortar el pollo en trozos grandes, enharinar y sellar en una sartén, sofreír la cebolla y laurel, añadir el pollo, rehogar y añadir copa de brandi, cubrir con caldo vegetal cuando hierva apagar y cocinar 4 h a 70°C. Freír ajos, avellanas, pan, boletus, perejil y los hígadillos. Batir con caldo de la cocción del pollo, triturar, añadir azafrán e incorporarlo al pollo que dejaremos cocer un poco más.

INGREDIENTES: Trufa 4 g - gallina 350 g - harina 6 g - mantequilla 6 g - 4 hojas de pasta para canelones.

ELABORACIÓN: Cocer la gallina, en frío picarla, hacer una besamel y añadir la gallina,

Cocer 4 minutos y una vez fuera del fuego añadir la trufa rallada, enfriar la mesa, cocer las láminas para canelón, rellenar y salsear con una besamel con parmesano.

CANELÓN DE GALLINA Y TRUFA



alimentos de Aragón

con buena cara



aragonalimentos.es

Menús

PREMIOS
Horreca

ANTIGUO LA JOTA

Ensalada de pato con vinagreta de frutos secos.
Codillo de cerdo a la cerveza de avena.
Espuma de melocotón al vino con helado de queso y crujiente de galleta.
Vino: Garnacha Centenaria

BAOBAB Vegetariano (avisar con antelación)

Chupito de remolacha, zanahoria y apio.
Croquetas de plátano macho rellena de provolone.
Carpaccio de remolacha, naranja, hinojo encurtido, pistachos y queso de cabra.
Hummus de boniato con focaccia casera de centeno, romero y pasas.
Coca de puerros y peras con boletus confitados y aceite de trufa.
Arroz al curry verde de espinacas con sepia vegetal, brócoli al vapor y crujiente de parmesano.
Surtido de postres:
Leche no frita de coco y boniato, peras al vino con azafrán y cardamomo, bizcocho de regaliz y cerveza negra, membrillo al vapor, mousse de chocolate, helado de lima y jengibre, y sopa especiada de mango.

BIROLLA 4

Acelgas japonesas, quinoa, frutos secos y aliño Thai.
Hummus de garbanzos, panceta ibérica y crujiente de maíz.
Morcilla de mar con alioli de azafrán.
Segundos a elegir:
Bacalao desguazado al pil-pil.
Carrillera de ternera con tabulé de manzana.
Postre: El bueno.

BLASÓN DEL TUBO

Ensalada templada de gulas y langostinos.
Arroz cremoso de setas al azafrán.
Chipirones a la plancha con verduritas del Ebro.
Rabo de toro a la garnacha.
Mousses caseras.
Vino: Borsao Selección

CARE

Bloc de foie trufado y texturas de castañas.
Arroz cremoso con cocochas de bacalao en su pil-pil y chilindrón al jamón de Teruel.
Rape alangostado al azafrán con guacamoles y torta de maíz frita.
Pularda estofada en larga cocción sobre crema de remolacha al toque de Tuber melanosporum.
Pera amarilla caramelizada al Finca Bancales en base de queso Tronchón.

EL MÉLI DEL TUBO

 (Adaptable con previo aviso)
Ceviche bonaerense acompañado de chips de yuca frita.
Saquito crujiente relleno de setas, bacon y huevo con carbonara de torrezno.
Steak Tratar.
Costilla de atún con verduritas salteadas estilo asiático y toque picante.
Patata asada rellena de ternasco con tape de ali-oli y bañada en salsa española.
Sushi Ice Cream.

EL PATIO DE GOYA

Aperitivo
Ensalada de acedera con aceite trufado y granada.
Esturión en adobo con naranja y raíz de apio.
Cordero con granada y puré de boniato.
Huevo falso de mazapán y chupito de P.X.
Vino: Coto de Hayas.

EL SERRABLO

Carpaccio de tomate con ventresca y vinagreta de aceitunas negras.
Rissotto de boletus con parmesano y crujiente de jamón.
Ternasco relleno de trufa y foie con salsa de Oporto y ciruelas.
Cremoso de chocolate y helado de vainilla.

LA BODEGA DE CHEMA

 Vegetariano (avisar con antelación)
Crema de pichón, boletus edulis, aceite de trufa y picatostes.
Verduritas salteadas al wok con delicias de pato a la naranja.
Alcachofas de la Ribera con shii-take, papada, gambas y mantequilla de cigalas.
A elegir:
Roasbeef de cabrito en salsa jardinera y patata de la bodega.
ó
Cazuela de dorada en suquet con azafrán de Monreal del Campo.
Postre a elegir:
"Babá" casero con helado de chocolate.
ó
Carpaccio de piña al moscatel de Alejandría con pimienta de Sichuan y helado de vainilla Bourbon.

LA GARNACHA

Saquito de confit de pato sobre confitura de manzana asada al pacharán.
Risotto de longaniza de Graus y setas silvestres de temporada.
Tataki de atún rojo con fondo de ensalada de alga wakame y salsa terayaki.
Delicias de carrillera de cebón a la brasa sobre patata tenedor trufada.
Coulant de chocolate.
Vino: Coto de Hayas Crianza.

LA GRANADA

 (Adaptable con previo aviso)
Timbal de patata, aguacate y langostinos con vinagreta.
Corvina, salsa de miso blanco, quinoa negra salteada.
Solomillo ibérico confitado en cenizas de liliaceae.
Chocolate, helado de conguito y espuma de cacahuete garrapiñado.

LA LOBERICA

Tostada de codorniz escabechada y confitura de piquillos.
Tostada de foie con salsa de arándanos.
Maridaje: Ambar 1900
Chipirones en tempura de cerveza picante con carbonara de jamón. *Maridaje:* Ambar Especial
Rollito de picaña de vaca relleno de setas, trigueros y longaniza (salsa Marlen).
Maridaje: Marlen
Tarta a tope de chocolate
Maridaje: Ambar Negra

LA MATILDE*

Hummus con mostaza antigua.
Mantequilla de anchoas.
Empeltres y altramuces.
Sobrasada con pesto.
Morcilla con almendras.
Nido de codornices a la vinagreta de aceitunas negras.
Puding de ceps con alioli de miel, canónigos, pipas y Goji al P.X.
Merluza con pochas, cecina, chipironcitos y Orio de tomate rosa.
Salmorrejo de trigueros, pintada y longaniza de Graus al curry.
Mosaico de repostería artesana de la casa.
Laminerías, mignardises, bombones.

*Fuera de concurso por presidir el jurado calificador.

LA REBOTICA

Entrantes:

Tosta con escabeche casero de trucha.
Croqueta de patata y queso de cabra de Letux.
Crema de bacalao al pil pil con bizcocho de tomate y crujiente de oliva negra del Bajo Aragón.

Segundo plato:

Adobo de pierna de ternasco en crocanti con puré de setas

Postre:

Tarta de requesón de Villacorona con crema de orujo y café.

LA SCALA

Risotto de trigo con verduritas y langostinos al curry.
Canelón de esturión escabechado.
Abanico de bellota sobre surtido de setas de temporada.
Trufa, polvo de cacao, sopa de naranja, almendra amarga y ron añejo.
Vino: Heredad garnacha.

LA TERTULIA TAURINA

1\2 copa de Gin tonic ligeramente trufado.
Alcachofas confitadas sobre parmentier en esponja y espuma de huevo.
Atún rojo sobre tofu mermelada de alga wakame y lascas secas de bonito.
Cangrejo de cristal en tempura con crema de piquillos.
Buey caramelo sobre verduras.
A elegir:
Brownie helado de café de Nicaragua, pimienta y crema de baileys.
Sopa de pepino con helado de mojito y caviar de coco.
Vino: Borsao Selección.

LA VIEJA CALDERA

Aperitivo del chef.

Ensalada de rúcula y foie empanado con quicos con vinagreta de nueces y tomate cherry.
Salmonete con tartar templado de borraja.
Mojito cortante.

Pierna de lechazo deshuesada y rellena con trompetas de la muerte y una reducción de sus jugos.
Homenaje al tigrétón de tiramisú y fresa al natural.

Vino: Coto de Hayas Crianza.

LOS XARMIENTOS

Tabulé de frutos secos con bastones de borraja y vinagreta de pistachos. *(Vegetariano).*
Rape a la brasa rebozado con aceituna negra.
Muslo de gallo de corral a la chilindrón.
Tatin de plátano de Los Xarmientos.

MÉLI-MÉLO

 *Possible adaptación a vegetariano y celíacos*

Sopa de cebolla tradicional con tostada de queso Scamorza fundido. *(Vegetariano).*
Pizza carpaccio de rape alangostado con guacamole y mojo colombiano.
Cabracho asado sobre láminas de patata y guarnición de verduritas escabechadas.
Cocochas de cerdo ibérico glaseadas acompañadas de arroz especiado.
Postre 3 chocolates.

OCTAVA MILLA

Aperitivo:

Caballa marinada con borraja.

Entrante:

Ajoblanco de avellana, cigala y quinoa.

Le sigue:

Trigo tierno con papada y alcachofa.

A continuación:

Bacalao, zanahoria y pil pil.

Después:

Pies negros con chips.

Postre:

Pannacotta de trompeta, almendra y ron.

PARANINFO TRUFÉ

 *(Possible adaptación a vegetariano y celíacos)*

Canelón relleno de chipirón con salsa americana y chip de tinta.
Merluza rellena de cardo con salsa de almendras y mejillón tigre.
Carrillera de ternera guisada con membrillo y virutas de foie.
Tríptico de mousses (chocolate, nata y fruta de la pasión).
Vino: Borsao

PARRILLA DE ALBARRACÍN

 *(Possible adaptación a celíacos)*

Sardina ahumada con tomate, encurtidos y hierbas.
Bisaltos baby salteados con vieira y sal de jamón ibérico.
Calamar relleno de manitas de cerdo de Teruel, ñoquis de patata, piñones tostados y teriyaki de tinta.
Magret de pato asado al estilo oriental con shitakes y vinagreta de dashi, sésamo, ajo y jengibre.
Una cerveza con limón.
Bizcocho de Ambar Negra con higos, plátano, toffe y helado de vainilla Tahití.

TULÚ

 *(Possible adaptación a vegetariano y celíacos)*

Lechugas, boquerones, sandía y helado de mostaza. *(Apto para celíacos).*
Arroz meloso de setas y queso Radiquero. *(Apto para celíacos).*
Medio salmón confitado en miso y sake, hummus y crujiente de torrezno. *(Apto para celíacos)*
Medio solomillo de ternera relleno de foie y jugo de Coca-cola. *(Apto para celíacos)*

Bizcochito rebozado en almendras garrapiñadas y helado de canela.

Maridaje: Bosao Selección blanco y tinto.
Berola.
Tres picos
Suplemento: 10 €

UROLA

Entrantes centros de mesa:

Canelón de gallina y trufa.
Vieira asada, coliflor y centolla.
Alcachofas con almejas.

Segundos:

Dorada con jugo de pimientos y ali-oli de olivas.
Entraña macerada 40 días, papas y mojo de chipotle ahumado.
Merluza, trompetas y chipirón.
Pollo de corral en pepitoria de boletus.
Bacalao, calabaza y albahaca.

Postre:

Las lamineras del Urola.

ARAGONIA PALAFOX

Tartar de pescado azul en semi-conserva con aromas de coco, ajo negro y ají amarillo.
(*Maridaje: Pomelo con Chardonnay*)

Pasta fresca con navarín de Ternasco de Aragón G.P. y trufa de invierno.
(*Maridaje: Cerveza Ambar Avena*).

Esturión de "El Grado" en adobo suave, tocino de latón salado, remolacha, wakame y salsa ponzu.

Solomillo de ternera hembra del Pirineo, su demi-glacé, hummus de legumbre y oliva de Aragón.

Helado de chirivía, mostillo, tierra de curcuma y espuma de cerveza Ambar roja.

Pomelo con Chardonnay.

Cerveza Ámbar Roja.

Borsao Tinto Crianza Selección 2013 Garnacha, Merlot, Tempranillo.

Agua mineral natural.

Pan artesano y café.

CANCOOK

 Posible adaptación a celíacos

Aperitivo de bienvenida.

Tartar de chuleta a la brasa.

Pulpo asado yema de corral y trufa.

Chochinillo manzana asada y yogurt.

Lemon pie.

Bebidas:

Aragonia Selección Especial (Bodegas Aragonesas)

Ambar 1900 (Ambar)

Vilas del Turbón

Coca-cola

CASA & TINELO

 Posible adaptación a celíacos

Foie fresco a la plancha, salsa española y cracker soplao.

Corazón de alcachofa, papada rustida y crema de jamón.

Huevo poché, patata y trufa negra.

Pulpo con manitas.

Esturión del cinco, escabeche de cítricos y compota de calabaza e hinojo.

Solomillo escanilla a la brasa.

Yogur artesano de Caspe con cereales y helado de frambuesa.

Cohiba: marino relleno de chocolate, helado de pistacho y coco rallado.

Petit fours.

Vino: Borsao Tres Picos.

CASA LAC

Aperitivo:

Croqueta líquida de Boletus edulis y Cocktail de bienvenida.

Guiso de borrajas de nuestra huerta con almejas y romanescu.

Lingote de cardo blanco con salsa de almendras, papada crujiente y setas silvestres.

Corvina salvaje sobre duxelles y salsa de cava.

Paletilla de ternasco (I.G.P.) deshuesada y rellena de longaniza de Graus, trigueros de nuestra finca con salsa a la antigua.

Torrija de vainilla Bourbon con helado de vainilla de Madagascar.

Vino: Román.

CELEBRIS

Ceviche de corvina con ají amarillo y verde estilo peruano acompañado de boniato frito.

Lomo de merluza en costra de pistacho con salsa tinta y pulpo parrilla.

Solomillo ibérico con salsa de colmenillas y Oporto acompañado de patatas glaseadas y membrillo.

Rollitos rellenos de mascarpone y pistacho con culis de frutos rojos y fresas naturales.

Agua mineral natural, pan artesano y café.

Bebida: Cerveza Ambar de avena.

Langa. Mítico Chardonnay ecológico D.O. CAMPO DE BORJA
Pagos del Moncayo, Syhrah. D.O CAMPO DE BORJA

EL CHALET

 Apto para celíacos. Menú vegetariano paralelo.

Aperitivos.

Ensalada de pintada, manzana, requesón de Sieso y nueces.

Muselina de erizos de mar al azafrán del Jiloca.

Merluza plancha, borrajas y caviar de piparras.

Ternasco asado IGP, sin hueso, patata asada, polvo de aceite de oliva y salsa chilindrón.

Tocinillo, yogur y pasión

Agua y café

A elección:

Cerveza La Zaragozana.

Coca-Cola.

Tiólico Moscatel de Alejandría (blanco).

Tirio Sólo Syrah de Coto de Hayas (tinto).

EL FORO

Corona de Aragón:

Corona de lechuguitas con crema de cebolla de Fuentes, trucha del Grado y sus huevas, verduritas escalibadas y vinagreta de naranja.

Nobleza baturra:

Alcachofas de Zaragoza rellena de foie de Santa Eulalia y jamón de Teruel en tempura y salsa de cebolla de Fuentes.

De Tierras de Fernando El Católico:

Arroz de las Cinco Villas con conejo escabechado y boliches de Luesia.

La Magia de...

Esturión de Grado con su caviar, crema de ajada Altoaragonesa y aceite de albahaca.

Dónde Más Pasión:

Alma de pato (confit de pato al Oporto con magret y salsa de foie).

Siempre Heroica e Inmortal:

Collares de ternasco sobre migas con frutas y salsa kakuni.

Reino de Sicilia:

Sorbete de Mandarinas

Para terminar:

Miel de hojuelas a nuestra manera.

GORALAI

 Apto para celíacos.

Ceviche de vieira con naranja.

Consome de gallina trufada con rebozuelo, huevo y Pedro Ximenez.

Bacalao con crema de almendras, caviar y borraja en tempura.

Manitas de cordero rellenas de foie y salsifis.

Menta y cítricos.

Turrón con manzana asada y borracho de calvados.

LA NUEVA KARAMBOLA

 Apto para celíacos.

Crema de espárrago verde y sal de jamón.

Anchoas a la brasa con cebolla caramelizada.

Ensalada templada de bacalao.

Pulpo a la parrilla con yema de huevo.

Setas a la brasa, chipirones harinados y fritos sobre alioli de ajo negro.

Merluza con gamba roja de Tarragona y su jugo.

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

Vino: Heredad Red (Garnacha cepas viejas).

LA TERNASCA

Degustación viajera del Ternasco:

Gyoza de Ternasco y sopa Tai.

Canelón de cecina de Ternasco de Aragón con ternasco pibil y bechamel de Ternasco de Aragón.

Nigini de Ternasco de Aragón con pipeta de soja y jugo.

Caçotada con alcachofas en texturas. (*Plato vegetariano*).

Magret de agne ibérico con salsa de frutos rojos y parmentier de mostaza dijon.

Tierra y mar: Pez mantequilla con mollejas de Ternasco de Aragón en tatak.

Carajillo de Baileys con hielo a nuestra manera.

Vino: Prados Fusión.

MONTAL

Aperitivo Bienvenida:

Coca de lomos de anchoa con guacamole y pico de gallo.

Primero:

Rigatoni con salsa de boletus, trufa y bogavante.

Pescado:

Merluza con chipirones, cebolleta asada, puerro al carbón y romesco a la menta.

Carne:

Paletilla de cordero con migas, uvas y reducción de Gewürztraminer.

Postre artesano.

Agua y bodega incluida.

NOVODABO

Huevo de corral con boletus y trufa.

Ravioli de cigalas con su crema.

Merluza de pincho con crema de ajo y guindilla.

Solomillo de ternera, risotto de quinoa y acelga y tallarines de parmesano.

Tarta de limón 2018.

Vino:

Viñas Viejas. Baltasar Gracián.

Bodegas San Alejandro.

QUEMA

 *Posible adaptación a vegetariano y celíacos*

Trucha imperial marinada, borrajas, pesto, raifort y salsa ponzu.

Arroz meloso de trompetillas y boletus, crema de quesos y avellanas.

Pescado según mercado a la brasa, apionabo, boniato asado, caviar aragonés y escabeche.

Carrillera glaseada, espuma de tupinambour, mostaza y daikon.

Taco de caramelo, dátil, regaliz y leche.

Naranja a la brasa y campari.

RIVER HALL

 *Posible adaptación a vegetariano y celíacos*

Petit coca de foie con micromezclum.

Esferificaciones de calabaza con caldo de capón.

Croqueta de merluza y gambas en vaso.

Falso ajo negro.

Primer plato:

Sopa de cebolla de Fuentes y crujiente de parmesano.

(Plato vegetariano).

Pescado:

Bacalao ajoarriero aragonés.

Carne:

Paletilla lacada a la miel, requesón y orejones.

Pre-postre:

Cítricos, pistacho y sésamo.

Postre:

Tallarines de arroz con leche.

Bodega: Aguas de Lunares y Coto de Hayas.

ABSINTHIUM RESTAURANTE

Tramazzino de rillettes de sardinillas del Cantábrico.

Caldo de ave al jengibre.

Curado y salazón.

Ostra Rockefeller.

Sot-l'y-laisse de pollo de corral en escabeche, caponata, aguacate y anguila ahumada.

Vieira, tubérculos, crema de patata y trufa negra silvestre.

Morro de bacalao con manitas de cerdo, tapioca y ajo negro.

Molleja de ternera lechal, alcachofa y apionabo.

Queso Comté de más de 24 meses de afinado.

Tarta de frutas de temporada, chantilly, crema helada de absenta y sablé de pistacho.

Agua mineral natural, pan artesano, café de sifón y trufa de chocolate.

PRECIO MENÚ: 80 €

GAYARRE

Aperitivo

Perdiz escabechada con escarola.

Gamba blanca, panceta ibérica rustida y crema de hongos.

Bacalao con crema de sopas de ajo y migas crujientes.

Pichón a la parrilla.

Refrecante de piña colada.

Disco cremoso de vainilla con dulce de leche y fresa.

Vino: Fagus. (Maridaje no incluido: 20€)

- Menú ofrecido previa reserva -

PRECIO MENÚ: 80 €

LA ONTINA

Comenzamos:

Alcachofa de Tudela guisada, lascas de ibérico.

Terrina de foie con polvo negro, carpaccio de melocotón de Calanda.

Timbal de verduras de temporada con huevo trufado

Seguimos:

Rabo de novilla braseado puré de patata.

O

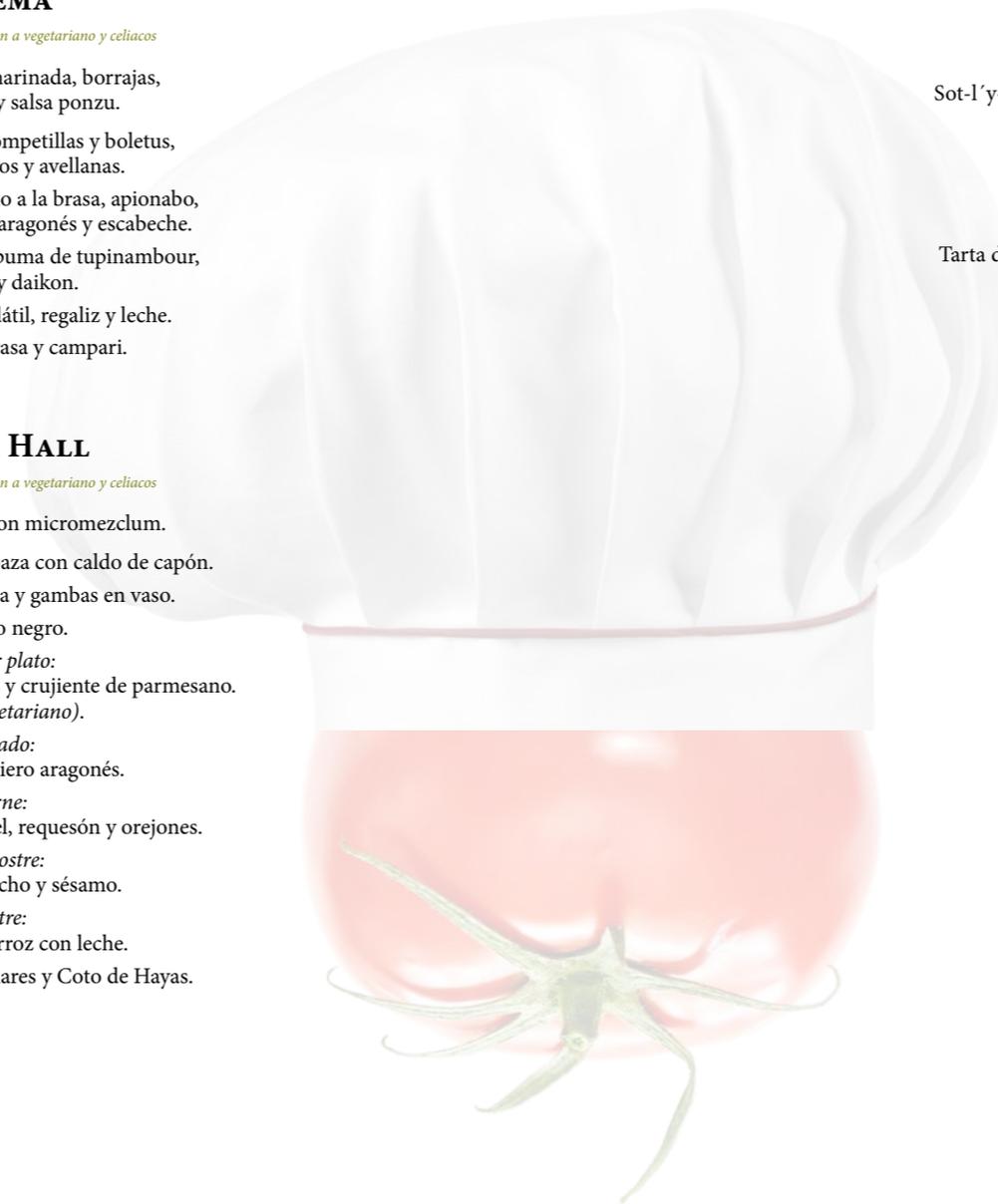
Lubina a la brasa, praliné de avellana.

Terminamos: Dar la lata febrero.

Café o infusión.

Vino: Blanco Coto de Hayas Chardonnay, Tinto Aragonia Selección.

PRECIO MENÚ: 60 €



alimentos de Aragón con buena cara



aragonalimentos.es

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

Tú sector, tú Asociación.... ¡Únete!

Entre otros servicios le ofrecemos:

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

Organización de acciones de promoción
para establecimientos asociados:

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



HORECA

Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22
<http://www.horecazaragoza.com/>



HORECA
restaurantes
zaragoza

Paseo Sagasta, 40 Oficina 5
50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22
<http://www.restaurantesaragoza.org/>

ORGANIZAN:



EDITA:



PATROCINAN:

