



20
AÑOS

PREMIOS
Horeca



RECETARIO 2019
XX CERTAMEN



JUAN ANTONIO
SÁNCHEZ QUERO
Presidente de la Diputación
Provincial de Zaragoza



BIZÉN FUSTER SANTALIESTRA
Diputado Delegado de Turismo

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 de la línea de trabajo denominada “*Nuestra Gastronomía: ¡Degústala!*”.

La XX edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza y provincia – Premios Horeca contribuye 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 cabe en este certamen, pero siempre con un denominador común: la calidad de los menús y de su materia prima.

Durante todo el mes de marzo podremos disfrutar de los menús diseñados por los participantes, que han dado lo mejor de sí mismos para lograr un resultado y calidad excelentes. Una gran oportunidad para difundir y promocionar la cocina de Zaragoza y su provincia y para que los clientes puedan probar estupendos menús a precios cerrados con bebida incluida.

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



LUIS VAQUER FLOR DE LIS
Presidente de la Asociación
de Empresarios de Restaurantes
de Zaragoza, HORECA

20 años no es nada. Al menos, eso decía la mítica canción. Y sin embargo, para nuestra Asociación de Empresarios de Restaurantes – HORECA Zaragoza, significan mucho.

Significa que en este tiempo hemos construido entre todos un Certamen de Restaurantes que es referente en la gastronomía aragonesa y ejemplo en toda España. Significa que hemos elevado el nivel de restauración de Zaragoza hasta situarlo en cotas importantes pero con un largo recorrido en el futuro. Significa que hemos sabido rodearnos de un nutrido grupo de colaboradores, públicos o privados, amigos ya a estas alturas, que han creído como nosotros y que nos han ayudado a remar en este proyecto conjunto para nuestra gastronomía.

Comprenderán entonces, queridos lectores, que esta XX edición que comienza el 1 de marzo de 2019 y que se prolongará durante todo el mes, tiene un sentido especial para nosotros. Como siempre, los restaurantes hemos realizado el esfuerzo por ofrecer unos menús especiales, ajustados en precio y con los se puede paladear todo el sabor de esta tierra noble, sincera y que siempre está encantada de acoger a los amantes del buen comer.

Amigo o amiga de la gastronomía, te invito a hojear este libro para conocer a los establecimientos participantes y sus propuestas. Prepara la vista para observar el desfile y profesionalidad del servicio de sala; coge aire en tus pulmones, dispuesto a recibir todo el aroma que sale de nuestros fogones; pon el oído alerta para escuchar el nombre y origen de los productos que ofrece nuestra rica despensa; siente el tacto en todos esos detalles dentro y fuera de la mesa; y siéntate para degustar las mejores recetas, de los mejores restaurantes, preparados por los más talentosos cocineros y cocineras de Zaragoza.

Esto solo durará 20 años más si contamos con tu complicidad. Por nuestra parte, pondremos todo el empeño en que así sea. Gracias por tu confianza y saborea la gastronomía de Zaragoza.

RECETARIO 2019

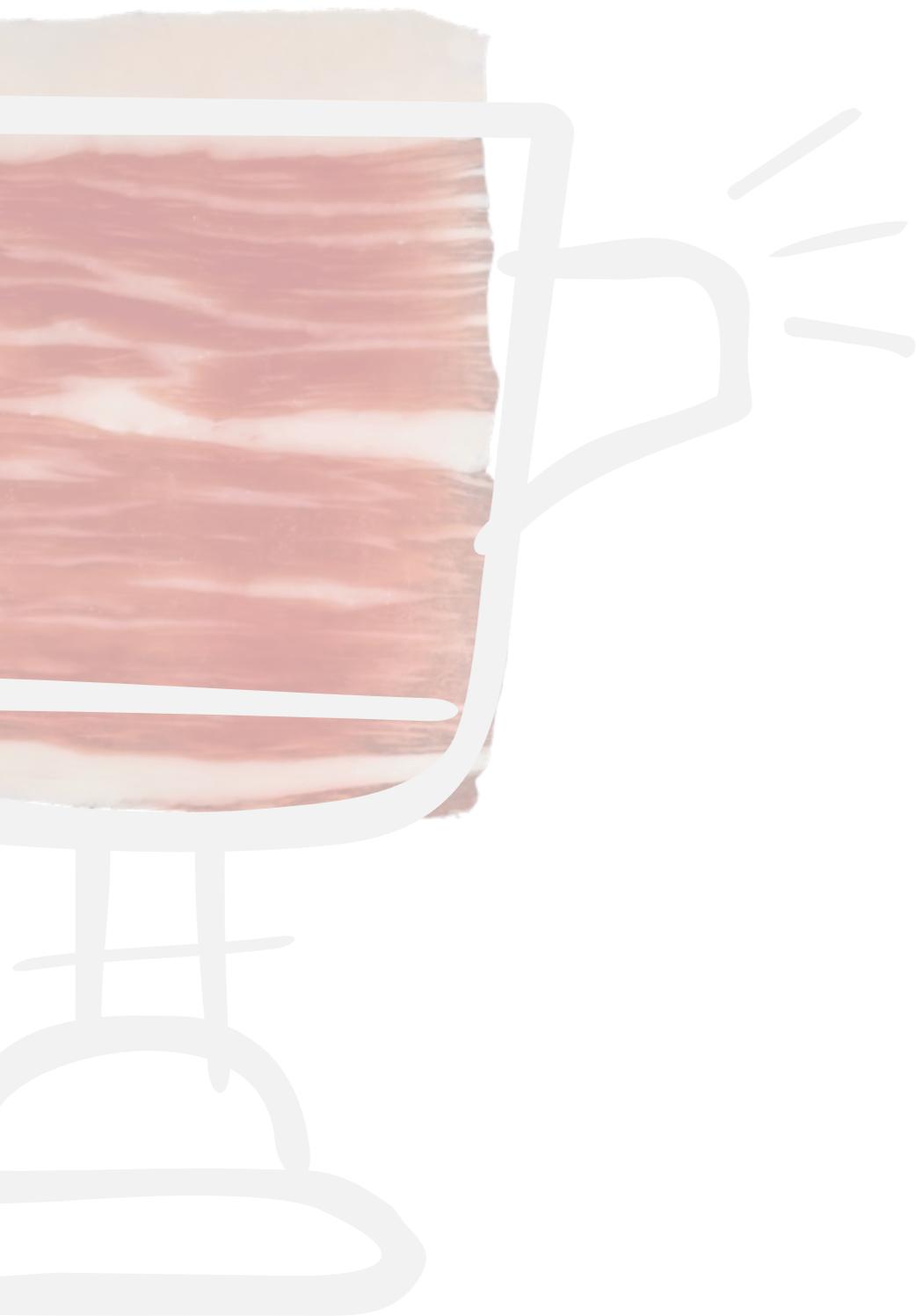
XX CERTAMEN

Diseño y maquetación:
ALMOZARA ARTÍSTICA, S.L.

Fotografías:
AGENCIA ALMOZARA
www.almozara.com

Diseño portada:
QUOTAS COMUNICACIÓN & BRANDING

PREMIOS
Horeca



Restaurantes



12

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



14

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



16

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



36

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



38

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



40

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



18

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



20

BISTRÓNOMO
C/ Previsión social, 19
Zaragoza - Tel. 652 177 633



22

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



42

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



44

IDÍLICO
C/ Doctor Cerrada, 12
Zaragoza - 976 217 841



46

IRREVERENTE
C/ Juan Bruil, 4
Zaragoza - 976 226 741



24

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



26

CALANOVA
Avda. Cesáreo Alierta, 16
Zaragoza - Tel. 976 878 060



28

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



48

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



50

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



52

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



30

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



32

D'ARTE
C/ Santa Teresa de Jesús, 24
Zaragoza - Tel. 876 031 739



34

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



54

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



56

LA ONTINA
C/ Isaac Peral, s/n
Zaragoza - Tel. 619 993 713



58

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



60

LA TERNASCA
C/ Estébanes, 9
Zaragoza - Tel. 876 115 863



62

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



64

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



78

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



80

RÍO PIEDRA
Crta. Monasterio de Piedra s/n
Nuévalos - Tel. 976 849 007



82

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



66

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



68

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



70

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



84

SALAMERO 13
C/ Tte. Coronel Valenzuela, 13
Zaragoza - Tel. 876 642 505



86

SON DE LUZ
C/ Miguel Servet, 9
Zaragoza - Tel. 876 161 512



88

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



72

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



74

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



76

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



90

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



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

ABSINTHIUM RESTAURANTE



BORRAJA, ÑOQUIS, ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO

INGREDIENTES: 1 mata de borraja de Zaragoza, 200 gr de anguila marinada y asada al estilo Kabayaki, 1 nuez de mantequilla de "baratte", 20 ml nata doble, 5 gr huevos de pez volador. *Para los ñoquis:* 250 gr patata BF-15, 75 gr harina de trigo, 1 yema de huevo de gallina campera, sal marina y pimienta de Malabar.

ELABORACIÓN: Cocer las borrajas, enfriar en agua con hielo y reservar. Con las hojas hacemos una crema triturándolas con mantequilla y nata. Para los ñoquis, cocemos la patata, pelamos y pasamos por el pasa-puré, salpimentamos y mezclamos con la harina y la yema para conseguir una masa. Con el aparato adecuado hacemos pequeñas piezas una por una. Saltear los ñoquis y añadir los tallos. Para emplatar, pondremos la crema y añadiremos los ñoquis con las borrajas recién salteados, para terminarlos con la anguila picada, su jugo y las huevas.



PICHÓN EN DOS COCCIONES, SALSIFIS, POLENTA Y BULBO DE APIO.

INGREDIENTES: 2 pichones, 2 cebollas, 1 zanahoria, 1 puerro, 1 botella de vino tinto de Borgoña, 50 ml brandy de Jerez Solera Gran Reserva, 2 salsifis, 50 gr polenta precocida, 200 ml caldo de ave, 1 bulbo de apio, 30 ml nata fresca, 1 nuez de mantequilla de Isigny, 4 zanahorias baby, 2 rabanitos, 1 remolacha, A.O.V.E. Empeltre, sal marina y pimienta de Penja.

ELABORACIÓN: Separar las pechugas de los pichones. Dorar el resto y retirar. Poner la cebolla, el puerro y la zanahoria a pochar, añadir los pichones y flambear brandy, añadir el vino tinto y cubrir con caldo de ave. Cocinar 1 hora y media, sacar los pichones, triturar las verduras, colar, rectificar de sal y pimienta. Cocer el bulbo de apio, triturar con mantequilla, nata, sal y pimienta. Cocer la polenta 1 min en caldo de ave, poner en un molde y enfriar.

INGREDIENTES: 4 peras conferencia I.G.P. Rincón de Soto, 1 botella de vino tinto joven de Borgoña, 40 gr de azúcar, 1 semilla de cardamomo, 1/4 de hoja de laurel, 4 gramos de pimienta de Sarawak, 1/2 rama de canela, 1 tira de piel de naranja ecológica, 1 tira de piel de limón ecológico y C.S. Haba Tonka. *Para la crema inglesa:* 3 yemas de huevo de gallina campera, 50 ml nata doble, 50 ml leche entera fresca, 25 gr de azúcar y 1/4 de vaina de vainilla Chinantla.

ELABORACIÓN: Poner las peras, peladas y despepitadas, de pie en una cacerola, cubrir con el vino y añadir el resto de ingredientes, cocer 40 min a fuego muy suave y enfriar en el mismo recipiente. Sacar las peras y reducir el vino con los ingredientes Tamizar, enfriar y reservar. *Crema inglesa:* Infundonar la vainilla abierta y raspado el interior con la leche, la nata y la mitad del azúcar a 40 °C. Montar las yemas con el resto del azúcar. Mezclar ambas preparaciones y subir la temperatura hasta 90 °C. Enfriar cuando tenga la densidad correcta. Emplatar según la fotografía.

LA PERA BLANCA, LA PERA NEGRA



ARAGONIA PALAFOX



ALCACHOFA, CALABAZA, BRÓCOLI, BIZCOCHITO DE AJO NEGRO, TOCINO DE LATÓN SALADO Y CONFITADO

ELABORACIÓN: Elaborar un consomé tradicional con huesos de latón de La Fueva y verduras, que reduzca hasta tener aspecto de un caldo oscuro concentrado. *Verdura y hortaliza:* Limpiaremos y hermosearemos 3 alcachofas y las sumergiremos en 3 grs. de ácido ascórbico por litro de agua. Lavar, escurrir e introducir en bolsa de vacío de cocción, con sal y aceite, envasar al vacío total, en horno con vapor o baño maría controlado 90 °C – 50 min, abatir. La calabaza, pelar piel y cortar dados de 2x2cm. Lavar y dejar en ramilletes el brócoli, cortar desgranando, dejando aspecto de cous-cous. Al pase, escaldar por separado. Elaborar un bizcocho sifón al microondas, con poco azúcar y ajo negro pelado. Utilizaremos una parte al momento fresco y otro que secaremos a 40°C 2 horas, en horno seco. Tocino salado de latón de La Fueva, lo cortaremos a daditos, confitar y reservar. Disponer en un plato hondo las verduras y hortalizas, la alcachofa previamente cortada, marcada a la plancha y al horno 180 °C 6 min. El bizcochito de ajo cortado y el seco. Salsear con el tocino, su aceite y por último verter consomé según el gusto del cliente.



ARROZ CULTIVADO CON AGUA DE LOS PIRINEOS, POLLO DE CORRAL POLEÑINO, BISALTOS DE TEMPORADA

ELABORACIÓN: En un saute echar aceite, salpimentar y marcar un muslo de pollo de corral, reservar. Incorporar un puerro (cortado en brunoise) y rehogar. Añadir chile rojo seco, comino en polvo, hoja de lima, galanga pelada y rallada, cuando este cocinado añadir el muslo, cocinar con caldo de pollo hasta que este tierno. Mientras, desgranar 4 bisaltos y limpiar. Con las vainas vacías, hacer una crema para decoración. Escaldar otros 3 bisaltos, enfriar. Retirar y desmenuzar, volver a incorporar al saute y añadir el arroz remover 1 min y verter el caldo de pollo, sal fina. Hervir 7 min. y bajar al mínimo otros 7 min, ir removiendo y probar de sal y de cocción. Añadir las semillas, cocinar hasta que el grano de arroz este un pelín más del dente. A la plancha vuelta y vuelta las vainas de bisaltos.

ELABORACIÓN: Haremos una tarta de queso tradicional, con queso de cabra Los Meleses (Radiquero), huevos de corral, yogur, harina de maíz, nata líquida y azúcar blanquilla.

Triturar todo y verter en un molde con forma de piedras. Hornear 165 °C 25 min. Mientras, con mandarinas ecológicas, elaboraremos un chutney, que tendrá el toque de vinagre de uva blanca, jengibre y canela. Una parte la trituraremos y haremos un coulis.

Haremos un crumble a partes iguales de mantequilla, harina y azúcar, al gusto tomillo seco, la horearemos estirada 180 °C 30 min, enfriar y romper con un rodillo hasta que tenga forma de tierra. Elaboraremos un sorbete de mandarina y al pase haremos una quenelle, que rebozaremos en la tierra de tomillo.

Disponer en un plato trincherero según fotografía.



PIEDRAS CREMOSAS DE QUESO DE ARAGÓN, CHUTNEY DE MANDARINA, SU SORBETE Y TIERRA DE TOMILLO

BAOBAB



CARPACCIO DE APIONABO, CREMA DE BONIATO Y NARANJA, ENCURTIDOS Y VINAGRETA DE EUCALIPTO Y MARACUYÁ

ELABORACIÓN:

Cortamos el apionabo en finas lonchas y lo cocemos al vapor 10 minutos envasado al vacío con estragón fresco, semillas de hinojo y tomillo. Asamos el boniato al horno y lo trituramos con zumo de naranja y emulsionamos con un poco de aceite de oliva virgen extra. Realizamos un encurtido con el doble de agua que de vinagre de arroz y zumo de naranja, donde dejamos macerar cebolla roja cortada en juliana y un par de cayenas desmenuzadas. Por otro lado, realizaremos otro encurtido en las mismas proporciones pero en vez de agua utilizamos una infusión de anís estrellado y regaliz. Aquí dejaremos macerar el pepino cortado en rodajas finas. Para la vinagreta haremos un zumo de apio, pepino y perejil con la licuadora, añadiremos puré de maracuyá, sirope de eucalipto (deshaciendo caramelos de eucalipto en agua) y procederemos a hacer una vinagreta emulsionando con aceite de oliva. Decoraremos con manzana Granny Smith y brotes de rabanitos.



CORAZONES DE ALCACHOFA CONFITADOS RELLENOS DE FOIE VEGETAL, FALSA HOLANDESA Y CREMA DE MANZANA ASADA

ELABORACIÓN: Coceremos las alcachofas al vapor y una vez limpios los corazones los confitaremos en aceite de oliva virgen extra con una pizca de trufa. Para el foie saltearemos cebolla roja, champiñón, tofu y remolacha. Al final añadimos coñac, leche de coco, azafrán, aceite de trufa y agar-agar. Trituramos todo. Para la holandesa haremos una mayonesa con leche de soja añadiendo ajo, mostaza, ágave y una pizca de curry. Rebajamos con un poco de yogurt de soja natural. Para el puré de manzana asamos manzana reineta con azúcar moreno integral, canela, moscatel y un poco de ralladura de jengibre. Trituramos y emulsionamos con aceite de oliva. Rellenamos los corazones con el foie, aplicamos la holandesa por encima y horneamos. Servimos encima del puré de manzana acompañado de una frambuesa fresca.

ELABORACIÓN: Realizamos una masa clásica de mochi con harina de arroz glutinoso, azúcar integral de caña, te matcha y agua. Extendemos en una placa de silicona y horneamos al vapor diez minutos. Espolvoreamos con maicena para poder trabajar y la cortamos en pequeñas porciones. Para la mousse calentamos la nata con el azúcar y una vaina de vainilla raspada. Cuando dé el hervor retiramos la vaina y lo vertemos sobre las perlas de chocolate y el praliné de avellanas. Emulsionamos con la turmix y un poco de mantequilla. Mezclamos con nata semimontada y reservamos. Para el gel de mango ponemos mango a cubos y azúcar en una sartén y un poco de agua. Añadimos el agar-agar y llevamos a ebullición. Retiramos, trituramos y dejamos gelificar. Volvemos a triturar añadiendo un chorrito de zumo de limón. Hacemos un canelón con la masa del mochi rellena de mousse y lo servimos sobre el gel de mango. Decoramos con un picadillo de orejones y cacahuetes.



MOCHIS A NUESTRA MANERA DE TÉ MATCHA RELLENOS DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANAS CON GEL DE MANGO

BIROLLA 4



ACELGAS JAPONESAS CON QUINOA Y AJOS TOSTADOS

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS):

2 pak choi, 160 gr. quinoa, frutos secos, soja, aceite de oliva virgen, sal y pimienta.

ELABORACIÓN:

Lava los pak choi de forma delicada bajo un chorro de agua fría. En una olla con abundante agua hirviendo con soja, aceite y pimienta escaldamos el pak choi, lo retiramos escurrimos y reservamos hasta el momento de emplatar. Enjuaga la quinoa en un colador fino hasta que el agua salga clara. Escúrrela y trasladarla a una olla mediana. Agrega el agua y la sal y lleve a ebullición. Tápala, reduce el fuego a medio-bajo y cocina a fuego lento hasta que el agua sea absorbida, (unos 15 a 20 minutos). Los frutos secos cortados a trozos pequeños y tostados. Alineamos el pak choi y presentamos.



SALMÓN, JUDÍA VERDE Y LECHE DE COCO

INGREDIENTES: 740 gr. de salmón, 100 ml. de leche coco, limón, lima, naranja, lima kaffir, pomelo, judía verde, aceite de oliva virgen, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Ponemos la leche de coco a infundonar con las pieles de los cítricos y la hoja de lima kaffir y reservamos. Escaldamos la judía verde en agua con sal, pimienta y aceite de oliva, enfriamos en agua helada para que no pierda el color. Por otra parte marcamos el salmón en la plancha. En el plato colocamos la leche de coco caliente que teníamos reservada, sobre esta el salmón y terminamos con las judías verdes salteadas.

INGREDIENTES: 1 pollo de corral, pimiento rojo, ajo, tomate, cebolla, pimiento verde, sal, pimienta, comino, brandy y aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN: Para el chilindrón ponemos en una cazuela aceite y una cabeza de ajos. Trocear el pollo, dorar y reservar, añadir cebolla rallada y tapar. Cuando esté blanda agregar junto con el pollo el jamón cortado en pequeñas lonchas, pimientos rojos, tomate rallado y vino blanco y cocinar 25 minutos a fuego medio. Deshuesamos el pollo, las pechuga las congelamos, dejamos que se enfríe y lo guardamos en la nevera con peso para que se quede un bloque y lo envolvemos con su misma pechuga. Colocamos en el fondo del plato el chilindrón y el canelón formado con las pechugas y el pollo por encima.



CANELÓN DE POLLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN



ALCACHOFAS Y CALÇOTS FRITOS SOBRE BRANDADA DE BACALAO

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar alcachofas en cuartos manteniendo parte del tallo y desechando gran parte de la hoja. Escaldar en agua hirviendo con abundante sal, enfriar en agua con hielo y reservar al vacío con aceite. Pelar y cortar los calcots aprovechando solo su parte blanca. Sellar en bolsa de vacío con aceite, sal y cocinar al vapor a 70 °C 14 minutos. Reservar. Realizar una brandada de bacalao confitando una parte de patata pelada y cortada por otra de bacalao manteniendo su piel. Primero introducir en aceite de oliva la patata con una rama de romero y diente de ajo. Casi cocinada la patata añadir el bacalao, tapar y reservar. Una vez fría la preparación triturar en un robot de cocina añadiendo leche hasta conseguir la textura adecuada. Para el emplatado, freír con fécula de patata las alcachofas y calcots, calentar la brandada y montar la verdura encima de unas quenelles de brandada.

CALDO DE INVIERNO CON TOQUES ASIÁTICOS



ELABORACIÓN: Realizar un caldo asando previamente 3 paletillas deshuesadas de jamón de Teruel, huesos de ternera y huesos de pollo. Pochar puerro, cebolla, zanahoria y apio. Añadir los huesos y ramas de tomillo y bolas de pimienta negra. Partiendo de agua fría hervir durante 4 horas y reservar. Cocer fideos langzhou e hidratar alga wakame. Añadir a la mezcla anterior alga hijiki y semillas de sésamo con wasabi. Reservar.

Emplatado: Ligar en caldo con fécula de patata y añadir un trozo de jengibre y salsa de soja tailandesa. Colocar en un bol la mezcla de fideos y algas y añadir hirviendo en caldo.

ELABORACIÓN: Limpiar, desespinar y racionar la corvina. Poner en bolsa de vacío con aceite de oliva y sal y cocinar a 62 °C 8 minutos. Enfriar y reservar. Pelar y escaldar guisantes frescos y reservar. Realizar una crema de guisantes frescos cocidos emulsionada con aceite de oliva y una parte del agua de cocción. Confitar y freír un torrezno hasta dejarlo crujiente por la piel. También hacer lo mismo solo con la piel del cerdo. Picar pequeño y reservar.

Emplatado: Regenerar la corvina en roner, napar con la crema, añadir guisantes frescos y torreznos y piel crujiente por encima.



CORVINA ASADA CON GUI SANTES FRESCOS Y TORREZNOS

BLASÓN DEL TUBO



ENSALADA TEMPLADA DE SETAS, PULPO Y MANZANA

INGREDIENTES: lechuga romana, escarola, canónigos, setas shiitake, champiñones, seta de cardo, aceite de oliva virgen, ajo, pulpo, manzana, sal y vinagre.

ELABORACIÓN: se corta el verde, es decir, se trocea la lechuga y la escarola. Mientras tanto, en una olla con abundante aceite de oliva virgen extra y un diente de ajo laminado, se introducen los champiñones, las shiitake y las setas de cardo a fuego lento. Se trata de que las setas se confiten. Por otra parte, el pulpo una vez cocido se corta en finas rodajas. La manera de trabajar la manzana puede variar: se puede laminar y humedecer con el zumo de un limón para evitar la oxidación; o se puede partir en dados para que sean pasados por la sartén.

PRESENTACIÓN: se hace una cama con la lechuga y la escarola aliñadas. Encima se añaden las setas que han sido templadas con el pulpo. Para finalizar se incorporan los dados de manzana y algún canónigo para dar color.



RISOTTO DE TORO

INGREDIENTES: cebolla, puerros, vino tinto, carne de toro, aceite de oliva, arroz, caldo, queso parmesano, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: colocar aceite de oliva en una olla a fuego medio. Se incorpora la cebolla cortada en cuartos, los puerros troceados y la carne salpimentada. Cuando el toro este dorado se agrega el vino tinto y se deja a fuego lento hasta que se evapore el alcohol. Se retira la carne de la olla y se tritura la mezcla del vino, la cebolla y los puerros, obteniendo una salsa. Se añade a una sartén caldo de verduras, el toro, la salsa obtenida del guiso y arroz. Será interesante remover la mezcla para que el arroz suelte el almidón. Cuando el arroz vaya perdiendo dureza se agrega un poco de queso parmesano y se dejará reposar.

INGREDIENTES: lomo de bacalao, diente de ajo, aceite de oliva virgen extra y espárragos trigueros.

ELABORACIÓN: para comenzar se pone abundante aceite de oliva virgen extra en una cazuela con un diente de ajo a fuego bajo, que la temperatura del aceite no supere 70 °C. Se introduce el lomo de bacalao con la piel hacia arriba. Confitar es cocer a baja temperatura, en este caso, en aceite de oliva. El bacalao deberá permanecer sumergido en aceite durante 10/15 minutos. Por otro lado, se pasarán los espárragos trigueros por la plancha. Con el aceite sobrante del bacalao cada uno hará el pil-pil a su manera.

PRESENTACIÓN: en un plato se coloca un poco de pil-pil y encima el lomo del bacalao. Se acaba con los espárragos trigueros.



BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON TRIGUEROS



ESCALOPA DE FOIE SOBRE TORRIJA NAPADA CON VINO AÑEJO Y CAVIAR DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES: hígado de pato, sobaos, leche evaporada, mezcla de especias (canela, clavo, pimienta), vino “Chardonnay” Care, vino Care de las primeras añadas del nacimiento de la bodega, azúcar, agar-agar, aceite de girasol, frutos rojos (grosellas, moras, frambuesas) y sal de escamas.

ELABORACIÓN: Para la torrija poner la leche y el “Chardonnay” a hervir con las especias y sal, infundir en una bandeja, untar los bizcochitos y congelar para que cojan cuerpo, semi-congelados marcar por todas las caras con un papel sulfurado. Reducir el vino añejo con abundante azúcar hasta que quede un caramelo y añadir una pizca de agar-agar. Una vez frío, batir. Hervir una parte los frutos secos, hacer un jarabe con azúcar, añadir agar-agar y con una pipeta pasar por aceite de girasol bien frío, una vez reposado pasar por el grifo obteniendo unas esferas de frutos rojos que mezclaremos con los frutos reservados. Cortar el hígado de pato en raciones y pasar por la plancha vuelta y vuelta.



TABULÉ DE BORRAJA Y CRUJIENTES DE OSTRA Y POLLO DE CORRAL

INGREDIENTES: cebolla, ajo, borraja entera, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, harina de tempura, cerveza, aceite de girasol, ostras, pollo de corral, cuscús y jengibre.

ELABORACIÓN: para el cuscús hacer un sofrito con cebolla, ajo y tallos de borraja cocidos en abundante aceite. Cuando esté un poco dorado, añadir tanta agua como cuscús vayamos a elaborar. Una vez hierva añadir el cuscús y retirar 5 min. para que se hidrate. Volver al fuego y rehogar otros 5 min. Abrir las ostras y preparar dados de pollo. Sacar las ostras de la concha y poner en un papel de cocina. Salpimentar y marinar los dados de pollo a gusto. Preparar una tempura ligera y bien fría, pasar por ella las ostras, los dados de pollo y los crespines de la borrajas y freír con el aceite bien caliente. Con las hojas más verdes de la borraja hacer una especie de crema espesa. Cocer y rápidamente enfriar en hielo, triturar, salpimentar e introducir en un biberón.

INGREDIENTES: queso “ojos negros” 100% leche de cabra, membrillo, plátano de canarias, azúcar moreno, ron, nata de montar, sirope de mango, pasta filo, ajonjolí garrapiñado.

ELABORACIÓN: para el timbal cortar rodajas de queso y membrillo y en un aro montar una especie de mil hojas. Para la espuma, en una olla, poner el plátano en rodajas, el azúcar moreno y el ron consiguiendo un caramelo, a este añadir la nata y pasar por un colador fino. Introducir en un sifón con dos cargas. Hacer tiras o triángulos con la pasta filo, untar en sirope de mango y hornear para quitar la humedad y conseguir un crujiente (5 minutos más o menos a 180 grados).



TIMBAL DE MEMBRILLO CON QUESO “OJOS NEGROS” 100% LECHE DE CABRA Y ESPUMA DE PLÁTANO AL RON

CALANOVA



BORRAJA EN TRES TEXTURAS Y CHIPS DE LONGANIZA

INGREDIENTES:

Borraja, longaniza, nata, harina de tempura y cargas sifón.

ELABORACIÓN:

Cocer borraja, reservar 2 tallos de borraja. Triturar borraja y dividir en dos mitades. En una mitad añadir sal y guardar, la otra mitad añadir nata y sal y montar en sifón. Cortar longaniza a lascas y freír. Pasar los tallos reservados por tempura y freír.

Montar en un vaso, primero la crema, después la espuma y finalmente los tallos en tempura y los chips de longaniza.



HUEVO DE CORRAL, CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN, PATATAS PAJA Y TRUFA

INGREDIENTES: Ventresca de atún rojo, huevos de corral, patatas, soja, trufa y sal.

ELABORACIÓN:

Laminamos la ventresca en cortafiambres y reservamos.

Pelamos, y cortamos las patatas para las patatas paja. Las freímos en aceite muy caliente y freímos los huevos en aceite de oliva con puntilla.

Ponemos en un plato las patatas paja, encima los huevos de corral y sobre estos las láminas de ventresca.

Rallamos la trufa al final sobre el plato.

INGREDIENTES: Mollejas de ternera, aceite de oliva, miso blanco, miel, cebolla, aceite de sésamo, uva y ajo.

ELABORACIÓN:

Confitar las mollejas en aceite de oliva 30 min. a fuego bajo. Preparar el adobo. En un recipiente mezclar miso blanco, cebolla rallada, miel, ajo y aceite de sésamo.

Poner las mollejas confitadas en el adobo y dejar 15 min. A continuación, triturar la uva limpia para el puré, y reservar alguna uva para láminas de decoración. Marcar la molleja en plancha y filetear.

Montar el plato con el puré de uva, la molleja fileteada y la uva laminada.



MOLLEJAS DE TERNERA CONFITADAS Y ADOBADAS EN MISO BLANCO CON PURÉ DE UVA BLANCA



DUQUESA DE PATATA A LA "IMPORTANCIA" CON BORRAJA, SALSAS VERDES CON BORRAJA Y QUINOA ROJA CRUJIENTE

INGREDIENTES: Borraja, caldo de verduras, patata, quinoa roja, leche, mantequilla, huevos, sal, harina de garbanzo, pimienta y gelatina.

ELABORACIÓN:

Duchesa: Cocer la patata y escurrir, a continuación añadir la mantequilla, leche, huevos, sal y pimienta junto con las hojas de gelatina previamente remojadas. Trituramos todo. Se pone la mezcla en moldes individuales y congelar. *Salsa verde:* Se hace una roux con aceite de oliva y harina de maíz. Le añadimos caldo de verduras y dejamos reducir a fuego lento hasta conseguir la textura deseada. *Quinoa:* Se cuece la quinoa roja y tras escurrirla se fríe con aceite de oliva. *Borraja:* Se cuece y escurre, luego la salteamos con ajo tierno picado.



BACALAO CONFITADO EN PIL-PIL DE ENCURTIDOS Y MEJILLONES

INGREDIENTES: Lomo de bacalao, mejillones, piel de bacalao, encurtidos (pepinillo, oliva verde, piparras, cebolleta y alcaparras), aceite de oliva, ajo, mantequilla, sal y pimienta.

ELABORACIÓN: Cortamos el bacalao en raciones individuales y confitamos en aceite de oliva. Para el pil-pil ponemos a fuego lento las pieles, el ajo y los encurtidos con aceite, la mantequilla un poco de sal y pimienta, y vamos removiendo lentamente de vez en cuando hasta conseguir la textura deseada. Una vez conseguido lo trituramos y colamos.

PRESENTACION: Pondremos el pil-pil caliente en el fondo del plato y el lomo de bacalao encima. Para decorar utilizaremos encurtidos picados y los mejillones en escabeche.

INGREDIENTES: Queso mascarpone, membrillo, queso fresco, azúcar, nata, azúcar moreno, mantequilla, harina, gelatina y nueces

ELABORACIÓN: Para hacer la galleta de nueces trituramos las nueces y añadimos la harina, el azúcar moreno, la mantequilla y horneamos a 180 °C grados durante 8 min. en un molde rectangular. Para el relleno del queso batimos la nata con el azúcar y cuando la tenemos semimontada añadimos el queso fresco y el queso mascarpone y terminamos de batir. Por último añadimos la gelatina previamente remojada. En el molde en el que tenemos la galleta de nueces ponemos el relleno de queso batido y dejamos enfriar un par de horas en la nevera. Para hacer el membrillo casero pelamos el membrillo, se pone en una cazo a fuego lento con azúcar (1 kg de membrillo y ½ azúcar), reducimos hasta que esté caramelizado. Desmoldamos y cortamos el tamaño deseado, presentamos según foto.



TARTA DE QUESO SUAVE CON MEMBRILLO CASERO, NUECES Y COULIS DE VERMOUTH CASERO



ALCACHOFAS EN TEXTURAS SOBRE MAR Y MONTAÑA

INGREDIENTES: Alcachofas, agua, sal, pimienta negra, harina, aceite de oliva, morralla, limón, cava, perejil, mejillones, jamón ibérico, nata y hojas de gelatina.

ELABORACIÓN: Cocemos una parte de las alcachofas en agua con sal y reservamos. El resto de las alcachofas las cortamos en la cortafiambres, pasamos por harina y freímos. Para la salsa: hacemos un fumet tostado y le añadimos limón, cava, perejil y dejamos reducir. Cocemos los mejillones. *Para el cremoso de jamón ibérico:* Infusionar la nata y el jamón, hervir y tapar fuera del fuego 1 hora, y añadir la gelatina hidratada. Colar, enfriar y montar.



GUAO BAO DE CIERVO CON SU MARINADA, CILANTRO Y CREMOSO DE PATATA-FOIE

INGREDIENTES: Ciervo, aceite oliva, sal, pimienta, vino tinto, cebolla, ajo, puerro, zanahoria, pan guabao, cilantro, aceite de girasol, huevos, patata, foie micuit, mantequilla, nata.

ELABORACIÓN. Marinamos el ciervo 24 h antes con las verduras y vino tinto. Después, lo cocinamos guisando a fuego lento. Una vez terminado, separamos la carne del caldo de cocción y lo dejamos reducir para obtener la salsa. Cortamos puerro, cebolla y zanahoria en juliana y lo salteamos. Hacemos un alioli de cilantro. *Cremoso de patata-foie:* asamos las patatas y las pelamos. Lo terminamos incorporándoles foie micuit y mantequilla.

INGREDIENTES: Huevos, yemas, azúcar, agua, mango, limón, manzana, canela, requesón y miel.

ELABORACIÓN:

Tocino de cielo: Añadir el caramelo en el molde, hacer almíbar a punto de hebra. Batir las yemas e incorporar el almíbar poco a poco. Verter al molde y cocinar 175 °C 1 hora.

Mango: hacer un coulis con mango, azúcar, agua y limón.

Manzana: Cortar en rodajas finas la manzana y espolvorear canela, hornear 80 °C 4h.

Requesón: triturar con miel.



TOCINO DE CIELO, MANGO, MANZANA Y REQUESÓN



PASTEL DE CALABAZA Y ALMEJAS

ELABORACIÓN: Pelar, cortar en dados y poner sobre la placa del horno la calabaza. Rallar encima jengibre. Sazonar y rociar con aceite. Hornea a 190 °C, 25 min. Reserva. Forrar un molde con la pasta brisa y retirar los sobrantes. Colocar un papel de hornear sobre la pasta y rellenar de garbanzos para que no suba. Hornea a 190 °C, 25 min. Retirar los garbanzos y el papel y reservar la pasta brisa en el molde. Abrir las almejas al vapor y reservar el jugo. Picar la carne y reservar. *Bechamel:* picar la cebolleta y los dientes de ajo y pochar. Agregar la carne de las almejas y saltear. Incorporar la harina y rehogar. Verter el jugo de las almejas y la leche poco a poco. Sazonar, agregar perejil picado y cocinar 5 min. sin dejar de remover con una varilla. Rellenar la base de pasta brisa. Colocar la calabaza y los huevos en un vaso batidor y triturar. Verter la calabaza con los huevos sobre la bechamel e introducir la tarta en el horno. Hornea a 200 °C durante 15 minutos. Dejar que temple, desmoldar y cortar en porciones. Decorar los platos según la fotografía.

RISOTTO DE TERNASCO DE ARAGÓN ACOMPAÑADO DE SETAS



ELABORACIÓN. Calienta aceite de oliva y añade la cebolla, el puerro y el ajo picados finamente. Cuando estén pochados, añade las setas cortadas en trozos, romero y el ternasco de Aragón en taquitos. Incorpora el arroz y remueve unos segundos. Añadir el vino blanco y cocina durante 5 min. hasta que se evapore el alcohol. Salpimenta. Moja con el caldo caliente y ve añadiendo cazos de caldo durante toda la cocción a medida que se vaya evaporando. Deja cocinar entre 15-18 minutos. Un minuto antes de finalizar la cocción del arroz, agrega el resto de la trufa rallada y mezcla. Retira del fuego y deja reposar tapado durante 2 minutos. Añade la mantequilla cortada en cubitos y remueve. Sirve con el queso parmesano rallado por encima y decora con unas láminas de setas a la plancha.

ELABORACIÓN: Lavamos y cortamos los tomate cherry en dos, los salteamos en una sartén con un poco de aceite de oliva junto con un par de ramitas de hinojo, una pizca de sal, pimienta negra y orégano al gusto. Reservamos. En una olla grande cubrimos con aceite los lomos de bacalao, añadimos un par de dientes de ajo ligeramente machacados, cocemos a fuego suave durante 1 hora aproximadamente, dándole la vuelta por los dos lados hasta que se confite. Reservamos. Disponemos de 4 platos de servir, en el centro de cada uno hacemos una cama con los tomate cherry, colocamos un lomo de bacalao sobre ellos y una cucharadita de perlas de tomate y decoramos con un poco de sal maldon y cebollino.



BACALAO CON CHERRY E HINOJO



HORTALIZAS, TRUFAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 mini calabacines, 4 salsifis, 4 alcachofas, 4 rabanetas, 4 mini berenjenas, 4 zanahoria baby, zanahoria morada, 4 espárragos trigueros, calabaza, yuca y trufa. Aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN: En esta elaboración, procederemos a aplicar diferentes cocciones a las distintas verduras. Con la calabaza preparar un puré. Para ello la asamos y la trituramos con aceite de oliva (también podemos hacer un puré de coliflor). Las zanahorias y los calabacines los cocemos en agua y sal. La berenjena pelada y torneada la doramos en una sartén y terminamos al horno. Los salsifis irán risolados, los espárragos van fritos. Una vez cocinadas, las verduras, se trocean en diferentes tamaños y cortes. Colocar en un plato una base de puré de calabaza. Disponer el resto de las verduras a nuestra imaginación armoniosamente. Añadir láminas de trufa.

BACALAO, ESPINACAS Y GARBANZOS



INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 lomos de bacalao (desalado) de unos 120-150 gr, espinacas frescas, 1 diente de ajo, aceite de oliva y sal. *Humus de garbanzos:* 80 gr de garbanzos, sal, bicarbonato, laurel, ajo y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: *Para el puré de garbanzos:* Poner a remojo los garbanzos la noche anterior con agua templada y bicarbonato. Cocer con media hoja laurel y un diente de ajo, sazonar. Escurrir una vez cocidos, aliñar con aceite de oliva, triturar para obtener un puré fino y suave. Reservar.

En una sartén antiadherente, marcar el bacalao por el lado de la piel. Terminar la cocción en el horno, 6-8 minutos. En una sauté con aceite de oliva dorar ligeramente un diente de ajo. Añadir las espinacas y rehogar. Sazonar. Servir una base de humus en el centro de un plato, colocar las espinacas salteadas y terminar con el lomo de bacalao. Agregar unos garbanzos fritos y una teja de espinacas como decoración.

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 400 gr de pierna o paletilla de ternasco, 1 cabeza de ajo, aceite de oliva, sal y pimienta, 2 berenjenas grandes, 3 dl de jugo de ternasco, miel de romero y comino en polvo, 16 obleas de canelón y frutos secos.

ELABORACIÓN: Asar el ternasco 12 horas a baja temperatura con la cabeza de ajos, aceite, sal y pimienta. Asar las berenjenas al horno a la manera tradicional. Pelar y reservar la pulpa. Deshuesar y desmenuzar la carne una vez asada y templada. Añadir una parte de la berenjena asada picada para darle jugosidad. Triturar el resto de la berenjena con unas cucharadas de jugo de ternasco, miel y cominos. Cocer las obleas de los canelones, rellenar, enrollar y reservar en una bandeja de horno. Pintar los canelones con jugo reducido de ternasco y hornear. Colocar una base de puré de berenjenas, encima poner los canelones y agregar los frutos secos (nueces, almendras o piñones).

CANELÓN DE TERNASCO Y BERENJENA, MIEL Y FRUTOS SECOS





ALCACHOFA RELLENA DE TARTAR DE ESTURIÓN CON SU SASHIMI Y REDUCCIÓN DE ACQUA DE CECI

INGREDIENTES: Alcachofa de Zaragoza, esturión, aguacate, huevo, cebolla tierna, brandy, soja, salsa Perrins, garbanzos y sal.

ELABORACIÓN: Limpiamos y cocemos las alcachofas en abundante agua y sal, reservamos. Aparte limpiamos el esturión reservando una porción del lomo del cual una parte lo picaremos para hacer el tartar y con el otro haremos una finas láminas. Con la carne del esturión picada haremos un tartar juntando con el aguacate cortado en daditos, la cebolla con el huevo duro y aliñaremos con brandy, perrins, soja y la yema de un huevo cruda. Coceremos los garbanzos en abundante agua, colamos y dejamos el caldo reducir hasta que coja la textura deseada. Rellenamos la alcachofa con el tartar, terminamos por encima con el sashimi y salsearemos con el caldo de los garbanzos.



TEMPURA DE PEZ LIMÓN CON SU FUMÉ DE BORRAJAS SOBRE CREMOSO DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES: Pez limón, tempura, hojas de borrajas, puerro, apio, fécula de patata, alcachofa de Zaragoza, nata, cebolla tierna, sake y sal.

ELABORACIÓN: Limpiamos el pez limón y las raspas las ponemos a cocer con el puerro y un poco de apio, y la carne limpia cortamos en daditos. Hacemos la tempura con la harina, agua y sake removemos bien y reservamos en frío. Limpiamos las alcachofas y cocemos con abundante agua, cogemos unas pocas y trituramos bien con un poco de nata y sal, cocemos, tamizamos y reservamos. Blanquemos las hojas de borraja y trituramos bien, cortamos un poco de cebolla, la rehogamos y añadimos las hojas de borraja trituradas y el fumé del pez limón, rehogamos todo y colamos. Ponemos en el fondo del plato un poco de crema de alcachofa encima los trocitos de pez limón pasados por tempura y fritos y alrededor la salsa de fume y borrajas.

INGREDIENTES: Pato, alcachofas, foie, arroz de las Cinco Villas, sal, sésamo, cebolla, vino tinto, huevos, mahonesa, sal y magret.

ELABORACIÓN: Limpiamos el pato, la carne la guisamos con la cebolla y un poquito de vino dejando cocer hasta que este blando, con las carcasas las doramos mojamos y dejamos cocer hasta obtener un caldo y reservamos. Limpiamos las alcachofas y cocemos. Cortamos el foie en medallones pasamos por sésamo y lo pasamos por la plancha. Con el pato guisado hacemos un arroz el cual mojaremos con su caldo. Montamos bien las yemas de los huevos hasta llegar a montarlas y añadimos poco a poco la mantequilla clarificada y añadimos también reducción del caldo del pato. Marcamos el magret y desgrasamos marcándolos fuerte en la plancha y cortamos unas láminas que pasaremos un poquito por la plancha.



FOIE AL SÉSAMO SOBRE ALCACHOFAS, EN CAMA DE ARROZ A LA HOLANDESA DE PATO

EL MÉLI DEL TUBO



VITELLO TONNATO: CARPACCIO DE REDONDO DE TERNERA SOASADO CON ALI.OLI DE ATÚN Y MIX DE LECHUGITAS, ACOMPAÑADO DE PAN DE CARASATU

INGREDIENTES: 1 redondo de ternera, 2 ajos, 100 gr de clara de huevo, 100 gr de yema de huevo, 70 gr de atún en aceite, ½ litro de aceite de girasol, sal, soja, aceite de oliva virgen extra y lechuga mix.

ELABORACIÓN: *Para la carne*, marcamos el redondo en la plancha y lo metemos en el horno durante 10 minutos a una temperatura de 230 °C. Lo dejamos enfriar, congelamos y reservamos. *Para el alioli*, trituramos el huevo con los ajos, sal, atún y le añadimos poco a poco el aceite de girasol hasta que emulsione. *Emplatado*: Emulsionamos el aceite y la soja, sobre un plato llano redondo pintamos. Encima de la emulsión cortamos el redondo de ternera previamente congelado, muy fino cubriendo todo el plato. En el centro del plato ponemos un buquet de lechuga mix aliñado con la emulsión de soja/aceite y sobre la lechuga y la carne, en espiral, vamos echando el alioli de atún que hemos preparado.



ALBÓNDIGAS DE BUEY, POLLO Y CERDO SOBRE PARMENTIER DE PATATA CORONADAS CON SALSA ESPAÑOLA, SALSA DE CURRY Y SALSA DE TOMATE

ELABORACIÓN: preparamos 3 tipos de albóndigas (Meliballs), de pollo, de cerdo y de buey. *Salsa de curry*: cortamos las cebollas y las manzanas en juliana y pochamos. Una vez pochado, le añadiremos el litro de nata y 150 gr de curry, dejaremos que reduzca, trituraremos y colaremos. *Parmentier*: En la Thermomix añadimos las patatas, la mantequilla, la leche, sal y pimienta. Ponemos 5 minutos a 100 °C a máxima velocidad. Reservamos. *Salsa de tomate*: Pochamos las cebollas, los pimientos y las zanahorias, una vez pochado le añadimos el sugo. *Salsa española*: Pochar las verduras, añadimos los huesos de ternera y 5 l de vino. Cuando reduzca, verter el agua dejando que reduzca durante 3-4 horas. Enfriar la salsa para desglasar, haremos un caramelo de vino que se añadirá a dicha salsa previamente calentada y espesaremos con la maicena.

INGREDIENTES: 100 gr de chocolate blanco, 300 cl de nata líquida, 500 gr de mango y 200 gr de azúcar.

ELABORACIÓN: *Para hacer la sopa fría*, calentamos la nata líquida a 50 °C y la incorporamos poco a poco con el chocolate blanco hasta conseguir una sopa lisa. Enfriamos a temperatura ambiente y después en la nevera. *Para el Culis*, en una olla ponemos el mango con el azúcar a reducir. Una vez reducido, lo trituraremos hasta que se quede sin ningún grumo. *Emplatado*: en una mini copa de cóctel se añade en la base el culis de mango, después añadimos la sopa fría con mucho cuidado para no mezclar ambas preparaciones. Por último desmigamos una galleta salada y la espolvoreamos sobre la sopa, añadimos una hoja de menta.



SOPA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO CON CULIS DE MANGO Y GALLETITA SALADA

EL PATIO DE GOYA



CREMA DE CALABAZA, KÉFIR, MIEL DE ROMERO, TRUFA NEGRA Y PIÑONES

INGREDIENTES:

2 kg. de calabaza, 25 cl. de caldo blanco, 1 puerro, 1 dl. AOVE, C/S sal, 1 dl. kéfir, 5 cl. miel y 5 gr. *Tuber melanosporum*.

ELABORACIÓN:

Cortar la calabaza en cuatro trozos y asar a la brasa. Sofreír el puerro en el aceite y agregar la pulpa de calabaza. Mojar con el caldo, cocer diez minutos, poner a punto de sal, triturar, pasar por el chino y reservar.

Disponer en plato hondo la crema, una cucharada de kéfir sobre el centro y lámina de trufa *Tuber melanosporum*, un cordón de miel y los piñones tostados.



RABLES DE CONEJO EN SUAVE ESCABECHE DE SOJA, SEMILLAS, ZANAHORIAS Y NABOS DE MAINAR

INGREDIENTES: Conejo deshuesado, 1 zanahoria, 1 nabo, 4 ajo negro, 5 dl. vinagre y vino blanco, sal, pimienta negra, laurel, romero, 5 dl. miel, 5 dl. soja, semillas de chía, remolacha y sésamo.

ELABORACIÓN: Enrollar el conejo en film y cocer en horno de vapor 10 minutos, quitar el film y meter en bolsa con la zanahoria, nabo torneados y refritos en aceite de oliva, ajo, laurel, romero, sal, pimienta, vino y vinagre. Cerrar y cocer a vacío 70 °C durante 8 horas. Sacar de la bolsa y caramelizar el conejo en sartén. Agregar la soja y el resto del escabechado. Dejar reducir, emplatar, poner las semillas por encima y decorar con ramita de romero fresco.

INGREDIENTES: *Savarines*: 5 gr. levadura panadera, 20 gr. leche templada, 40 gr. harina fuerte, 40 gr. harina de remolacha, 10 gr. azúcar, 2 huevos, 40 gr. mantequilla pomada y sal. *Almíbar*: 50 gr. azúcar, 2dl. de agua de remolacha, 1/2 copita de ron y ralladura de jengibre. 1 dl. nata agria semi-montada, 1 dl. gelée de mango, pistachos y helado de limón.

ELABORACIÓN: Deshacer la levadura en la leche tibia. Poner la harina con la sal en volcán, agregar la leche y el azúcar y amasar. Tapar con un paño y dejar que doble volumen. Batir los huevos con la mantequilla y mezclar con la masa, llenar los moldes de horno, dejar doblar volumen y hornear 180 °C durante 20 min. Cocer el almíbar y cuando esté templado agregar el jengibre y el ron. Bañar los savarines y emplatar. Colocar la crema encima, unos puntos de mango, el helado de limón, ramita de menta y los pistachos tostados.

SAVARÍN DE REMOLACHA, GELÉE DE MANGO, CREMA AGRIA, HELADO DE LIMÓN Y PISTACHOS





VIERA, PANCETA RUSTIDA Y REVUELTO DE HINOJO

INGREDIENTES: *Para la panceta:* zanahoria, puerros, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, laurel y panceta. *Para el revuelto de hinojo:* bulbo de hinojo, cebolla, aceite de oliva virgen extra y sobrasada.

ELABORACIÓN: *Panceta:* cocemos la panceta en un caldo de verduras durante 4 horas a fuego lento. Retiramos y prensamos con peso, enfriamos rápidamente. Cuando este en frío marcamos con papel a la plancha y terminamos en la salamandra mientras se va rustiendo poco a poco. *Viera:* marcamos a la plancha y un golpe de horno al pase. *Revuelto de hinojo:* cortamos el hinojo y la cebolla a juliana, escaldamos en agua hirviendo y rápidamente enfriamos en agua con hielo. Pochamos con un poco de aceite de oliva y añadimos en trozos pequeños la sobrasada. En el momento del pase añadimos un poco del revuelto y un huevo en una sartén y lo vamos cuajando sin llegar a cuajarlo del todo.



COSTILLAR DE ANGUS SOBRE RODETA DE PATATA TRUFADA

ELABORACIÓN: *Costillar de Angus:* cocemos el costillar y hacemos un aceite con varias especias (chimichurri, cajún, curry, pimentón de la vera), lo envasaremos en la maquina de vació y lo cocinaremos durante 24 horas a 75 °C. Enfriaremos con peso. Marcamos a la parrilla y glasearemos con aceite de trufa, terminaremos en la salamandra. *Rodeta de patata:* asamos la patata al horno durante 1 hora a 185 °C, las pelamos y seguidamente las pasaremos por el pasa puré le añadiremos trufa picada, con ayuda de dos cucharas haremos dos pequeñas quenels, reservaremos para la hora del pase.

Ponemos dos pequeñas quenels del puré trufado, un poco de salsa española en la base y por ultimo el costillar de Angus con pequeñas láminas de trufa.

INGREDIENTES:

Tarta de queso: crema de queso, huevos, nata, leche, azúcar, aceite y trufa.

ELABORACIÓN: *Tarta de queso:* coceremos a vapor durante 100 °C durante 1 hora, enfriaremos y por último en la hora del pase lo emulsionaremos con aceite de oliva y trufa picada.

Fresas maceradas: en un almíbar maceraremos las fresas con tomillo, romero, albahaca, menta y reservaremos.

En un plato hondo pondremos de base tierra de bizcocho y un poco de la tarta de queso emulsionada en aceite de oliva. Ponemos las fresas maceradas y una quenel de sorbete de fresa.



NUESTRA TARTA DE QUESO: TARTA DE QUESO TRUFADA CON FRESAS MACERADA EN HIERBAS



NIDO DE RAPE CON BORRAJAS Y JAMÓN DE PATO AL CAVA DE AINZÓN

INGREDIENTES: 800 gr de rape lomo, 100 gr de carne de centollo, 100 gr de mejillones, 100 gr de cebolla 100 gr de zanahoria, 1 tomate maduro 2 dcl brandy y 2 ñoras. *Para la salsa de cava:* 50 gr de mantequilla, 2 huevos, 1/2 litro de fumet de pescado, 1/2 litro de cava y 10 gr de maicena.

ELABORACIÓN: primeramente cortamos el lomo de rape y colocamos en la pared de un molde redondo de 15 cm de diámetro. Seguidamente para el relleno, picamos muy fino la zanahoria y la cebolla. Rehogamos, añadimos el tomate, las ñoras, el brandy y reducimos, apartamos del fuego y añadimos el centollo. Para la salsa de cava, fundimos la mantequilla, añadimos el cava, el caldo de pescado y reservamos un poco para mezclar con los huevos. Añadimos la maicena al hervir la mezcla para espesarla, con un efecto roux introducimos el relleno en el molde con el pescado y horneamos 10 min. a 160 °C. Después retiramos el molde y salseamos.



LINGOTE DE COCHINILLO EN SU JUGO Y CONFITURA DE MANZANA ÁCIDA

INGREDIENTES: 1 cochinillo, 1/2 kg de manzana reineta, 2 kg de patatas, 200 gramos de mantequilla, 2 puerros, 2 litros de aceite semillas, 250 gramos, cebolla, zanahoria y apio.

ELABORACIÓN: Ponemos a confitar el cochinillo con el aceite durante 4 horas a 80 °C. Por otro lado, haremos un puré de manzana, mantequilla y puerros con culis para el plato. Cuando esté cocido el cochinillo colocamos la carne desmenuzada con las patatas previamente fritas en rodajas. Todo en un molde y enfriar 24 horas. Con la piel, los huesos y las verduras asamos y añadimos caldo. Reducimos para hacer una salsa y acompañar.

INGREDIENTES:

1/2 de leche, 2 huevos, 300 gramos de harina y 250 gramos de azúcar. Frutos rojos y melocotón.

ELABORACIÓN:

Mezclamos los ingredientes y elaboramos las crepes. Una vez hechas rellenamos con el helado. Para emplatar ponemos como base una culis de frutos rojos que previamente hemos hecho, añadimos unos pocos frutos rojos y acompañamos de trocitos de melocotón natural.



CREPE RELLENA DE HELADO DE MELOCOTÓN DE ARAGÓN SOBRE FRUTOS ROJOS

IRREVERENTE



TARTAR DE SARDINAS Y FRAMBUESAS MARINADAS CON COCO Y LIMA, FLORES DE BORRAJA Y AIRE DE COCO

INGREDIENTES: 14 lomos de sardinas sin espinas ni escamas, ½ lima, 150 ml de leche de coco (sin azúcar), AOVE, sal, 1 gr de lecitina de soja, 100 gr de frambuesas, escamas de sal y flores de borraja.

ELABORACIÓN: ponemos en un boll 50 ml de leche de coco, el zumo de la lima y sal. Introducimos las sardinas y reservamos 5 minutos en frío. Ponemos el resto de la leche de coco y la lecitina en un vaso de batidora, con la túrmix y sobre la superficie le damos a máxima velocidad para que nos haga espuma. Ecurrir las sardinas, picarlas, añadir las frambuesas troceadas y ponemos al punto de sal y aceite. Emplatar el tartar con las flores de borraja, rallar la piel de una lima y colocamos el aire de coco



BAO DE PAPADA A BAJA TEMPERATURA, VELO DE CIGALAS Y CREMA DE CORAL

INGREDIENTES: 4 Pan bao, ½ k de papada fresca, 8 colas de cigalas, 4 cabezas de bogavante, 1 yema de huevo, ½ limón, Sal y AOVE.

ELABORACIÓN: Envasar la papada con aceite y sal al vacío, y meterla al horno 2h a 80 °C al vapor. Cocer las cabezas de los bogavantes para extraer su coral. Emulsionar el coral con la yema de huevo, unas gotas de limón, y sal hasta obtener una mahonesa. Cocer el pan bao 5 minutos en una vaporera.

Poner dos colas de cigala sobre papel film, aplastar hasta obtener una fina lamina.

INGREDIENTES: 8 manitas partidas por la mitad, 250 gr de lechecillas, 300 gr de longaniza, 30 gr de trufa, 2 cebollas, 1 puerro, 2 zanahoria y clavos. *Para la salsa:* 1 cebolla, 4 zanahoria, 1 puerro, 2 ñoras, 2 l de caldo de cocer las manitas, 1 k de tomate maduro, sal, AOVE y 250 ml de vino blanco.

ELABORACIÓN: cocer las manitas con la cebolla, zanahorias, puerro y los clavos. Hacer un sofrito con el resto de cebollas, zanahoria, puerro y tomate. Añadir el vino y dejar reducir 5 min, incorporar el caldo de las manitas y dejar reducir 15 min mas. Triturar, colar y reservar. Pochar una cebolla, sofreír las lechecillas con la longaniza y la trufa, con todo ello hacer una farsa para rellenar. Deshuesar la manitas y sobre film colocar 4 mitades, poner el relleno y cerrar con las otras 4 mitades, enrollar en el film en un rulo, reservar en la nevera 10 horas. Cortar discos de 2 cm, pasar por una sartén y marcar, juntar con la salsa y dejar cocer 5 min. Emplatar las manitas, salsear generosamente y laminar un poco trufa por encima.

MANITAS DE CERDO RELLENAS DE LECHECILLAS, LONGANIZA Y TRUFA CON SALSA CHILINDRÓN GELATINOSA



LA BODEGA DE CHEMA



BORRAJAS SALTEADAS CON PAPADA SOBRE SALSA DE ALMENDRAS Y TRUFA

INGREDIENTES: Borraja, papada de cerdo Denominación de Origen Teruel, ajo, almendras, maicena, caldo, trufa, aceite de oliva y sal.

ELABORACIÓN: Limpiar las borrajas y cocerlas al dente. Saltear el ajo picado y la almendra, añadir una cucharada de maicena y el caldo hasta conseguir el espesor deseado. Rectificar de sal. Para terminar, en una sartén antiadherente doraremos unos tacos de papada y añadiremos las borrajas bien escurridas, salteándolas unos segundos. *Presentación:* En un plato pondremos la salsa en el fondo, encima las borrajas salteadas con la papada y por último rallaremos la trufa.



SOLOMILLO IBÉRICO D.O. TERUEL EN COSTRA DE TROMPETAS NEGRAS, SALSA DE QUESO, OREJONES Y PASAS

INGREDIENTES: 1 solomillo, trompetas negras deshidratadas, harina, huevo, cebolla, ajo, queso, vino blanco, nata, orejones, pasas, sal y aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Trituraremos las setas, pasaremos el solomillo una vez sazonado por la harina, el huevo y las setas trituradas, para después freírlo en abundante aceite. Por otro lado, prepararemos la salsa de queso, pochando la cebolla con un diente de ajo en aceite, añadiremos el queso y el vino blanco, dejando cocer para después añadir la nata. Por último trituramos la salsa.

INGREDIENTES: torteta blanca, gelatina, nata, pan, azúcar, canela, chocolate, yemas de huevo y leche.

ELABORACIÓN: trituraremos la torteta con un poco de leche, añadiremos la gelatina hidratada y por último la nata semi-montada mezclando con cuidado. Por otro lado freiremos el pan y después lo pasaremos por azúcar y canela. Lo pondremos en un vaso con un poco de leche y lo trituraremos. En un bol mezclaremos las yemas con la leche y las calentaremos hasta 85 °C, retiraremos del fuego y añadiremos el chocolate, removiendo hasta que nos quede una crema homogénea.

CREMA DE PAN FRITO, MOUSSE DE TORTETA "MELSA" Y CHOCOLATE



LA GRANADA



ENSALADA DE TIRAS DE CALABACÍN SÉSAMO DORADO GARRAPIÑADO, MANGO Y LASCAS DE PARMESANO

INGREDIENTES: *Sésamo garrapiñado:* 30 gr de agua, 100 gr de azúcar y 100 gr de sésamo dorado. *Vinagreta agridulce:* 30 ml de vinagre de arroz, 30 gr de azúcar, 100 ml aceite de oliva y una pizca de sal. *Mango encurtido:* 120 ml de agua, 240 ml de vinagre de arroz, 180 gr de azúcar y 2 cucharadas de sal.

ELABORACIÓN: *Sésamo garrapiñado:* colocamos el azúcar con el agua en un cazo y hacemos un caramelo en punto de hebra fuerte. Echamos el fruto seco hasta que se empanice y seguimos moviendo hasta que se caramelicé un poco. *Vinagreta agridulce:* en un vaso mezclador ponemos todos los ingredientes y con la turmix batimos durante un minuto para que se emulsione bien. *Mango encurtido:* cortamos el mango en cuadrados de medio centímetro de lado, mezclamos los ingredientes de la receta e incorporamos el mango cortado y dejamos reposar al menos una hora antes de consumir.



BACALAO SOBRE UN PIL PIL LIGERO Y VERDURITAS A LA PLANCHA

INGREDIENTES: *Para el pilpil:* 200 gramos de pimiento verde, 200 gramos de bacalao, 150 mililitros de aceite de oliva virgen extra, 2 patatas y 300 mililitros de fumet.

ELABORACIÓN: Colocamos en una olla el aceite y los pimientos cortados en juliana y rehogamos. Añadimos el bacalao, las patatas cascadas y una vez que está todo rehogado cubrimos con el fumet y dejamos cocer unos 15 minutos. Trituramos por la Thermomix y colamos por chino. Para las verduritas, elegimos diferentes verduras y las cocemos al dente y después marcamos en la plancha.

SOBRE UN BIZCOCHO, FRUTAS DE TEMPORADA, SOPA DE LECHE CONDENSADA Y TEJA DE CARAMELO

INGREDIENTES: *Para el bizcocho:* 8 huevos, 150 de azúcar y 200 de harina.

ELABORACIÓN: Montar los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen, añadir la harina poco a poco con movimientos envolventes y escudillar sobre placa de horno. Hornear a 200 grados 5 minutos. Para la sopa de leche condensada, rebajamos con un poco de leche evaporada hasta conseguir la consistencia deseada. Cortamos diferentes frutas de temporada para colocar sobre el bizcocho en trozos grandes.



LA MATILDE



ENSALADA DE FOIE, GOJI AL PX, ROMESCO, REQUESÓN DE SIESO, HELADO DE CEBOLLA DULCE Y PERRINS

ELABORACIÓN: *Para el Goji al PX*, macerar las bayas de Goji en PX durante 24 horas. *Para el romesco*, asar ñoras hidratadas, tomates, ajos, almendras y pan. Una vez asado, triturar añadiendo aceite de oliva, sal y vinagre. *Para el helado de cebolla dulce*, triturar y caramelizar cebolla dulce con azúcar y vinagre. Añadir nata y glucosa y llevar a Pacojel.

Pincelar el plato con romesco, añadir un bouquet de brotes tiernos, cortar el requesón en cubos y decorar con las bayas de Goji y aliñar con una vinagreta de Perrins. Coronar plato con una quenefa de helado de cebolla dulce.



COCA DE HOJALDRE, ESCALIVADA, AHUMADOS, LANGOSTINOS Y BISQUE DE MARISCOS

ELABORACIÓN: *Para la escalivada*, asar berenjenas, pimiento rojo, cebolla y tomate. Una vez asado pelar y cortar en tiras. Añadir aceite de oliva virgen extra y sal. *Para el hojaldre*: cortar el hojaldre en cuadrados de 8x8 cm y hornear. *Para el bisque de mariscos*, con los restos de pieles y cabezas de los langostinos y unos carabineros hacemos un sofrito con cebolla y tomate. Añadir fumet y triturar.

EMPLATADO: Abrir el hojaldre y poner la parte de abajo en el plato. Añadir la escalivada, los ahumados (arenque y sardina), y los langostinos picados. Tapar con la parte de arriba del hojaldre y decorar con el bisque de mariscos.



ELABORACIÓN: *Para la pluma ibérica*, macerar la pluma en sal, pimienta molida, pimentón ahumado de La Vera, polvo de ajo y laurel. *Para el stroganoff de setas*, rehogar setas de temporada con cebolla tierna, sal y pimienta. Añadimos mostaza de estragón y nata. Triturar y ligar para hacer salsa. *Para la patata mortero*, pelar y cocer patatas al vapor con mantequilla, sal y pimienta. Una vez cocidas, chafar con el chafa patatas.

EMPLATADO: Braseamos la pluma y cocemos en el stroganoff durante unos minutos. Hacemos una base de patata mortero en el centro del plato. Añadimos encima la pluma y salseamos.

PLUMA IBÉRICA EN STROGONOFF DE SETAS Y PATATA MORTERO

LA NUEVA KARAMBOLA



ENSALADA TEMPLADA DE PULPO A LA BRASA

INGREDIENTES: pulpo, patata, pimiento verde, pimiento rojo, huevo duro, sal, aceite de oliva virgen extra y vinagre.

ELABORACIÓN: Pondremos a cocer el pulpo, cuando notemos al pincharlo que esta blando, sacarlo del agua y dejarlo enfriar. En la misma olla, pondremos varias patatas a cocer, hasta que estén en su punto. Pondremos en la parrilla unas rodajas del pulpo y la patata junto con el pimiento verde y el rojo para darles un punto de brasa. En el fondo del plato haremos una cama de patata, encima el pulpo y decoraremos con los pimientos. Terminaremos con la vinagreta que habremos realizado con la sal, el aceite, vinagre y huevo duro.



CHIPIRONES EN DOS TEXTURAS

INGREDIENTES:

Chipirones, harina, sal y aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

Limpiaremos los chipirones.

El cuerpo lo pondremos a la brasa, mientras que los tentáculos los enharinaremos y freiremos en el aceite.

Serviremos junto a un alioli de ajo negro.

INGREDIENTES: corvina, pimiento rojo, cebolla, berenjena, sal, aceite de oliva virgen extra, ajo, guindilla y vinagre.

ELABORACIÓN: Pondremos en la parrilla, el pimiento, la berenjena y la cebolla. Una vez estén asados pasaremos por el túrmix y reservaremos. Salaremos una rodaja de corvina y la pondremos a la brasa.

En una sartén, doraremos unos ajos con una punta de guindilla, cuando estén en su punto, añadiremos un chorrito de vinagre.

Daremos una pincelada con la escalivada en la parte superior del plato. Pondremos la corvina en el centro y rociaremos con la salsa de ajo.



CORVINA A LA BRASA CON SALSA DE ESCALIVADA

LA ONTINA



CROQUETA DE GALLINA CON TRUFA DE SARRIÓN

INGREDIENTES (20-25 UD.): carne de 4 muslos de gallina, 80 gr mantequilla, 2 cebolletas pequeñas, 80 gr de harina, 800 ml de caldo de cocción de los muslos, sal y pimienta, nuez moscada, AOVE, 2 huevos, trufa fresca de Sarrión, 2 ajos, ½ vaso de leche, 10 pimientos de piquillo bote, pan rallado, remolacha en polvo y 2 puerros.

ELABORACIÓN: cocer los muslos de gallina en olla exprés con una cebolla y un puerro 30 minutos. Quitar piel, huesos y desmenuzar la carne. Triturar en un robot de cocina o picar a cuchillo. Pochar la otra cebolla y otro puerro en brunoise con mantequilla. Añadir la harina y cocinarla bien. Añadir poco a poco el caldo de cocción de la gallina e incorporar la carne desmenuzada. Arreglar bien de sal, pimienta y nuez moscada. Verter la textura en una fuente untada con mantequilla y dejar enfriar unas horas. A continuación hacer bolas y rebozar con huevo y pan rallado. Freír en aceite de oliva bien caliente.



FLOR DE ALCACHOFA CON EMULSIÓN DE AZAFRÁN DEL JILOCA

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 alcachofas, AOVE, 1 cabeza de ajos, 2 limones, sal en escamas y jamón de Teruel. *Para la emulsión:* 3 gramos de azafrán del Jiloca, 30 ml vinagre de manzana, 3 yemas de huevo, 250 gr AOVE, sal al gusto y 1 cucharita pequeña mostaza Dijon.

ELABORACIÓN: En una cazuela echamos aceite de oliva suficiente como para cubrir las alcachofas a fuego muy suave. Limpiamos las alcachofas quitando las hojas más duras y quitando el tallo. Las echamos a un recipiente con agua y limón para que no se oxiden. Las alcachofas limpias las echamos al aceite junto a la cabeza de ajos cortada a la mitad, las tendremos confitadas entre 30-40 min. según el tamaño, sacamos y reservamos. Para la emulsión juntamos el vinagre con las hebras de azafrán y lo dejamos aprox. 1 hora. En una batidora echamos el vinagre y el azafrán junto a las yemas, la mostaza y la sal y añadimos poco a poco el aceite de oliva.

PALETILLA LECHAL A LAS BRASAS DE ENCINA

INGREDIENTES (4 PERSONAS): 4 paletillas de lechal, 2 cabezas de ajo, sal, tomillo, romero, AOVE 250 ml, agua 120 ml, perejil, vino blanco 120 ml, 150 gr cebolla de Fuentes, 800 gr patatas y maicena 1 cucharita grande.

ELABORACIÓN: *Para la carne,* salar las paletillas y colocar en una fuente de horno, añadir aceite de oliva, romero, una cabeza de ajo a la mitad y el agua. No dar la vuelta en toda la cocción. Hornear a 160 °C durante hora y media, luego subir la temperatura a 190 °C y hornear media hora y sacar. Emplatarse con las patatas panadera, una salsa hecha con el jugo y ajo-perejil. *Para las patatas panadera:* Pelar, lavar y cortar en rodajas gruesas. Colocar en una bandeja de horno con vino blanco, una cabeza de ajos cortada a la mitad, tomillo y sal al gusto, cebolla en juliana y aceite. Hornear a 180 °C 20 min, mover y mezclar bien y dejar 20 min. *Para la salsa del jugo:* Desglasar el fondo de la bandeja de las paletillas con un poco de agua, quitar la grasa y ligarla con un poco de maicena.





COCA DE PIMIENTOS, ARENQUE AHUMADO, MEJILLONES Y ACEITE DE PIMENTÓN

INGREDIENTES: panne carasatu, arenque ahumado, pimiento rojo, pimiento verde, pimiento amarillo, mejillones, aceite de oliva y vinagre de cava.

ELABORACIÓN: asar los pimientos a 180 °C durante 30 minutos, cocer los mejillones y escabechar con el aceite de oliva y el vinagre de cava durante 5 minutos a fuego lento. Pelar y cortar los pimientos a tiras finas, montar sobre el panne carasatu, cortar el arenque ahumado muy fino y poner encima de los pimientos. Terminar con los mejillones escabechados.



ARROZ DEL PIRINEO CREMOSO CON CHIPIRONES Y BORRAJAS

INGREDIENTES: arroz, chipirones de anzuelo, borrajas, pimiento rojo, pimiento verde, cebolleta y vino blanco.

ELABORACIÓN: limpiar y cortar las borrajas, cocer durante 5 minutos y enfriar en agua con hielo, colar el agua de cocer las borrajas y reservar. Picar las verduras muy finas y pochar a fuego suave hasta que caramelice. Añadir los chipirones previamente limpios y cortados, sofreír unos minutos, añadir el arroz y sofreír nuevamente, añadir el agua de las borrajas y cocer a fuego suave durante 18 minutos, cuando le falte 5 minutos añadir las borrajas al gusto.



INGREDIENTES: pularda, cebolleta, puerro, pasta fresca al huevo para el canelón, seta shitake, nata y queso parmesano.

ELABORACIÓN: picar las verduras y pochar a fuego lento, añadir la pularda y seguir cocinando a fuego lento para una vez en frío, rellenar la pasta fresca y hornear durante 10 minutos a 130 grados, preparar una crema con la nata y el queso parmesano y napar el canelón.

ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA CON CASTAÑAS, PASAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO

LA TERNASCA



CARPACCIO DE TERNASCO DE ARAGÓN CON CREMA DE CECINA DE VACA Y VIRUTAS DE FOIE

INGREDIENTES: *Para el carpaccio:* 1 pierna de Ternasco de Aragón, 1 kg de sal gorda, 1 rama de tomillo y de romero. *Para la crema:* 1 taco de cecina, 1 l de nata, 1 chorrito de brandy. *Para la presentación:* morro de cerdo cocido y virutas de foie.

ELABORACIÓN: limpiamos la pierna y la sumergimos en la mezcla de sal tomillo y romero durante 45 minutos aprox., una vez transcurrido el tiempo lavamos debajo del grifo y secamos, cortamos en fina lonchas. La crema, ponemos todos los ingredientes en un cazo y dejamos reducir durante 30 min aproximadamente y salteamos por encima de las lonchas de pierna. Freímos el morro bien crujiente, cortamos fino y esparcimos por el plato. Terminamos rallando el foie y aliñamos con sal gruesa y 5 pimientas.



CORAZÓN DE ALCACHOFA RELLENA DE TERNASCO DE ARAGÓN REBOZADA Y SALSA DE TRUFA

ELABORACIÓN:

Corazón de alcachofa: envasamos al vacío el corazón de la alcachofa y la metemos en el ronner a 60 °C unos minutos.

Relleno de pierna de Ternasco de Aragón: guisamos la pierna de manera tradicional y el resultado lo pasamos por la Turmix. Con el resultado rellenos la alcachofa. Rebozamos y freímos con cuidado de la temperatura del aceite.

Emplatar según vemos en la fotografía.

ELABORACIÓN:

Carrillón de Ternasco de Aragón guisado al vino tinto: deshuesamos y sacamos los filetes de 2 cuellos de Ternasco de Aragón, con los huesos hacemos un caldo, enharinamos, marcamos y reservamos para el guiso.

Para el guiso: cebolla, puerro, ajos, vino tinto 1 botella de vino tinto y el caldo resultante. Mezclamos ingredientes y estofamos durante unos 45 minutos aproximadamente para después triturar la verdura y así conseguir que nos quede una salsa espesa y homogénea.

Emplatar según vemos en la fotografía.



CARRILLÓN DE TERNASCO DE ARAGÓN GUISADO AL VINO TINTO

LA VIEJA CALDERA



GILDA DE TERNERA RUBIA DE AQUITANIA AHUMADA A LOS SARMIENTOS

INGREDIENTES:

Entrecot de ternera rubia de Aquitania (corte grande para ahumar y poder cortar), aceitunas y piparra en vinagre.

ELABORACIÓN:

Ponemos a ahumar y curar durante 4 días el entrecot con humo de brasas de sarmientos. Cortamos en lonchas finas en la corta-fiambres, seguidamente enrollamos y formamos una banderilla intercalando las lonchas del entrecot con las aceituna y la piparra como observamos en la fotografía.

TRUCHA ESCABECHADA EN SU HÁBITAT



INGREDIENTES: 1 trucha del Cinca, 3 zanahoria baby, 1 cebolla de Fuentes, Ajos secos de Ricla, pimienta en grano, laurel, tallo y hoja de borraja, 4 colas de gelatina neutra, jamón de Teruel, aceite de oliva del Bajo Aragón, 4 filetes de jamón de Teruel y Vinagre de vino blanco.

ELABORACIÓN: Limpiar la trucha reservando la piel, enrollamos la trucha y hacemos el escabeche previamente con la zanahoria, laurel, ajo, cebolla, pimienta y aceite de oliva. Añadimos vinagre de vino blanco y con el fuego apagado añadimos la trucha enrollada y la dejamos con su propio calor. Por otro lado, cocemos la borraja, trituramos, pasamos por un colador y añadimos las hojas de gelatina, que previamente meteremos en remojo en agua bien fría. Freímos las 4 lonchas de jamón y después las trituramos. Emplatar según fotografía.

INGREDIENTES: 1 pierna de ternasco de Aragón, 6-7 orejones, 4 filetes de tocino ibérico, cebolla de Fuentes, zanahoria, tomate, patata agria de Cella.

ELABORACIÓN: deshuesamos la pierna (el hueso lo ponemos con las verduras limpias y cortadas para hacer la salsa en el horno, cuando esté tostado ponemos a cocer). La pierna la rellenamos con los orejones y el tocino ibérico la enrollamos y salpimentamos al gusto. La rellenamos y hacemos en el horno a 79 °C durante 12 horas. Con las patatas las pelamos y cortamos como si fuese una tortilla de patata y la cocinamos del mismo modo.

Procedemos al montaje del mismo modo que la fotografía.

TOURNEDO DE TERNASCO DE ARAGÓN CON LONGANIZA DE GRAUS Y OREJONES CON UNA REDUCCION DE SUS JUGOS



LOS XARMIENTOS



ALCACHOFA A LA BRASA CON GUISO DE FRUTOS SECOS Y MOSTAZA DE FINAS HIERBAS

ELABORACIÓN:

Limpiamos las alcachofas y confitamos durante 25 minutos en aceite de oliva virgen del Bajo Aragón, por otro lado hacemos un guiso con frutos secos en crudo y pasas sin pepitas en un cazo con aceite y caldo de verduras.

Para la mostaza de finas hierbas, escaldamos las hierbas (perejil, albahaca, estragón) enfriamos en hielo y una vez secas las pasamos por la Termomix con mostaza de Dijon, hasta obtener una textura fina.

Para terminar el plato, terminamos la alcachofa a la brasa y la acompañamos del guiso de frutos secos y la mostaza de finas hierbas.



GALLINETA A LA PARRILLA CON COLIFLOR Y KIMCHEE

INGREDIENTES: lomos de gallineta de corral, coliflor, mantequilla, aceite de oliva virgen extra, kimchee, sal, pimienta y perejil.

ELABORACIÓN:

Cocemos la coliflor al dente, salteamos con mantequilla y kimchee, hacemos el lomo de gallineta a la parrilla y emplatamos con la coliflor y la salsa un poco reducida.

INGREDIENTES: solomillo de pato, borraja, ñoquis de patata, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y albahaca.

ELABORACIÓN: limpiamos los solomillos de pato, escaldamos por separado los ñoquis y los bastoncitos de borraja limpios.

Salteamos los ñoquis con la borraja y un poco de jugo de pato y colocamos en el plato con los solomillos de pato que haremos a la brasa y terminaremos con unos brotes de albahaca.



SOLOMILLO DE PATO MOULAR CON ÑOQUIS Y BORRAJA

MÉLI-MÉLO



BORRAJICAS CON SUS FLORES Y JAMÓN DE TERUEL EN TEXTURAS: NATURAL, CRUJIENTE Y VELOUTTE

INGREDIENTES: 200 gr de borrajas, flores y germinados de borraja, ½ cebolla, 1 hueso de jamón, 50 gr jamón de Teruel en lonchas, aceite de oliva del Bajo Aragón y sal.

ELABORACIÓN: limpiar y cortar la borraja en bastones de 5 cm, hervir 7 minutos y pasar a agua con hielo para cortar la cocción. Hacer un caldo con el hueso del jamón, colarlo y reducirlo. Formar un cono de papel metálico, forrar con una loncha fina de jamón y deshidratar en horno a 120 °C durante 8 min. Enfriar un poco y desmoldar cuidando la forma de cono. Cortar en brunoise media cebolla y sofreír, agregarle 2 lonchas de jamón picado y las borrajas escurridas y saltear medio minuto sin dejar que la borraja pierda su color y textura. Emplatar con aro el salteado de borraja, echar un poco del caldo de jamón reducido, coronar con el cono de jamón y agregar las flores y germinados de borraja.



TIMBAL DE TERNASCO DESHUESADO AL AROMA DE ROMERO CON ESFERA DE SU PROPIO JUGO Y GUARNICIÓN 5 SABORES

INGREDIENTES: 1 paletilla de ternasco, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 patata, 4 higos, 20 gr rulo de cabra, 10 gr nata, 200 gr de azúcar, 1 gr alginato, 4 gr gluconato, 1 hoja de laurel, 3 granos de pimienta, 1 diente de ajo, 1 corteza de limón, 1 ramita de romero, aceite y sal.

ELABORACIÓN: envasar la paletilla con las especias, aceite y sal y cocinar a baja temperatura. Colar el jugo de la bolsa y reservar. Deshuesar la paletilla y sofreír con media cebolla en brunoise y una parte de su jugo. Rellenar un molde, poner peso encima para compactar y dejar enfriar. Hacer una mermelada con el higo y 75 gr de azúcar; también hacer una compota con el pimiento rojo y 125 gr de azúcar y triturar. Para el bombón mezclar el queso con la nata y rellenar un molde; enfriar y desmoldar. Caramelizar cebolla en juliana y confitar patata en aceite. Hacer un baño con 200 ml del jugo de cordero y diluir 1 gr de alginato; hacer a parte otro baño de 400 ml y diluir el gluconato. Con jeringuilla tomar el jugo y verter en el baño de gluconato, reposar 1 min y sacar a un bol con agua limpia.

INGREDIENTES: *Bizcocho*: 50 ml aceite de oliva D.O. Bajo Aragón, 95 gr harina floja, 60 gr azúcar, 1 huevo, 50 ml leche, 7 gr levadura química, ralladura de limón y sal. *Helado*: ½ l leche, ½ l nata, 5 yemas y 230 gr chocolate negro. *Espuma*: 1 l leche, 150 gr arroz, 100 ml nata, 180 gr azúcar, twist de limón y naranja, rama de canela.

ELABORACIÓN: para el bizcocho, montar huevo con azúcar y leche y mezclar con harina, levadura y sal; agregar el aceite y la ralladura. Honear a 170 °C 8 minutos. En el helado hacer inglesa con leche, nata y yemas, fundir con chocolate y congelar 24h. Turbinar por pacojet y reposar 1 hora en congelador. Cocer juntos todos los ingredientes del arroz a fuego lento 1 hora, triturar, colar y rellenar sifón.



BIZCOCHITO TEMPLADO DE LIMÓN AL ACEITE DE OLIVA DEL BAJO ARAGÓN CON HELADO DE CHOCOLATE NEGRO Y ESPUMA DE ARROZ CON LECHE



TOMATE "FANTASÍA" DE QUESO DE ALBARRACÍN, ANCHOAS Y ORÉGANO

INGREDIENTES:

Crema de queso se Albarracín, anchoas, orégano, mostaza, zumo de tomate, agar agar, cous cous, espinaca y algas.

ELABORACIÓN: mezclar el queso crema con la anchoa picada, la patata y el orégano. En un film ponemos 1 cucharada de la mezcla y formamos un saquito, congelar. Calentamos el zumo de tomate con el Agar Agar y bañamos el saquito congelado, reservar. Escaldar la espinaca y triturar con agua hasta conseguir un jugo verde. Calentar y cocer el cous cous con el jugo. Emplatar poniendo el cous cous en el fondo, encima las algas y el tomate.



LUBINA ASADA SOBRE TARTAR DE DÁTILES Y TOMATE, CREMA FINA DE ALMENDRAS Y ACEITE DE CILANTRO

INGREDIENTES: lubina en lomos de 180 gr, 50 gr de dátiles cortados en cubos muy pequeños, 100 gr de tomate en brunoise, 50 gr de cebolla en brunoise, 1 diente de ajo, 1 manojo de cilantro, 150 gr de almendras y 200 ml de nata.

ELABORACIÓN: sofreír la cebolla y el ajo, una vez fríos mezclar con el tomate y los dátiles, reservar. Preparar el aceite de cilantro con aceite de oliva virgen. Hervir la nata con las almendras, reducir a un 30% de su volumen inicial y triturar hasta obtener una crema muy fina. Para el emplatado cortamos en dos los lomos de lubina y marcar del lado de la piel para terminar su cocción en el horno. Poner la crema de almendras en el centro del plato, encima colocar una quenelle de tartar de tomate y dátiles, poner los medios lomos y decorar con el aceite de cilantro.

INGREDIENTES: 1 solomillo de ternera, 250 gr de foie fresco, 250 gr de tiras de Bacon, 300 gr de patata, 300 ml de nata y salsa de Perigueux.

ELABORACIÓN: limpiar el solomillo y utilizar el turnedó. Abrir por la mitad transversal sazonar y poner el foie. Sobre papel fil extender las lonchas de bacon para poner el solomillo encima de estas y enrollar con papel film. Para el puré de patata con nata y reservar. Para la salsa Perigueux, reducir el fondo oscuro de ternera hasta que tenga textura de salsa, se agrega la trufa cortada muy fina, le agregamos una nuez de mantequilla y se liga bien. Reservamos. Cortar el solomillo en raciones de 180 gr y marcar a la plancha. Poner una quenelle de puré de patata en el centro, encima la carne y napamos con la salsa y una ramita de tomillo.



SOLOMILLO RELLENO DE FOIE Y ALBARDADO DE BACON, CON SALSA PERIGORD SOBRE PURÉ DE PATATA



FOIE GRAS REMOLACHA Y TRUFA

INGREDIENTES: hígado de pato desvenado a trozos, leche entera, alginato, PX, kappa, remolacha fresca, caldo de pollo de corral, lecitina de soja, vinagre de Jerez, Trufa y flores de crisantemo rojo.

ELABORACIÓN: desvenar el foie y salpimentar. Hervir la leche y el foie gras a trozos atemperar y triturar, añadir el alginato, meter en manga pastelera, rellenar los moldes y congelar. Hervir el Pedro Ximénez con la Kappa y bañar con la ayuda de una aguja las esferas de foie gras congeladas. Cortar a dados y cocer 2 min, enfriar y triturar. Espesar en una batidora el jugo de remolacha y la xantana y meter en biberón. Calentar el caldo de ave desgrasado, añadir jugo de remolacha y atemperar, añadir la lecitina de soja con una batidora. Cortar dados de remolacha de 1x1 cm, escaldar 30 seg. y osmotizar al vacío para que se escabechen. Poner las tres bolas de foie gras con PX y sobre éstas, con una mandolina, las láminas de trufa. En el centro los tres dados de remolacha en triángulo y el gel de remolacha, cubrir con el aire y las hojas de crisantemo rojo.

CEBOLLA DE MI HUERTO, COLIFLOR Y CAVIAR GOLD PERSÉ



INGREDIENTES: cebollinos, 1 lata de caviar gold Persé, cebollas, aceite de oliva, Fino Tío Pepe, caldo de gallina, pan de molde, coliflor y mantequilla.

ELABORACIÓN: cortar cebollas no muy grandes a la mitad y marcar a la plancha, añadir aceite virgen y envolver en papel de aluminio, hornear 30 min a 180 °C. Para la salsa de cebolla, cortar en juliana y pochá a fuego lento con el caldo y el vino hasta que quede caramelizado, triturar y pasar por un fino, espesar si queda muy ligero con xantana. Escaldar los macarrones, enfriar y marcar a la plancha. Cortar los picatostes a daditos y hornear hasta que estén doraditos. Cocer la coliflor y añadirle en la Termomix la mantequilla, arreglar de sal.

¿COMER CHOCOLATE EN UN BOSQUE?

INGREDIENTES: Azúcar, harina, huevos, nata semimontada, cobertura de chocolate, leche entera. Nata líquida, yema de huevo, cacao en polvo, helado de boletus, huevos, azúcar glass, zumo de limón, cobertura de chocolate, hojas de menta, colorante verde y galleta de mantequilla.

ELABORACIÓN. Montar las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar, montar las yemas con el azúcar restante, juntar y añadir la harina y el cacao. Una vez hecha la mezcla, hornear a 15 min a 180 °C. Hervir leche con nata líquida y reservar. Mezclar la yema con el azúcar y la nata, hacer una crema inglesa, añadir el chocolate y dejar enfriar. Añadir la nata semimontada, meter en una manga pastelera. Escudillar sobre el bizcocho de soletilla en moldes y congelar. Montar las claras a punto de nieve e ir añadiendo el azúcar hasta que la masa este cremosa y espesa. Añadir zumo de limón, meter el merengue en una manga pastelera, hacer bolitas sobre un papel vegetal, hornear 20-30 min. Calentar la cobertura de chocolate y pintar sobre las hojas de menta y de capuchina, enfriar y desmoldar. Fundir el chocolate para hacer los canutillos. Elaborar galletas de mantequilla, hacer una tierra con ellas, añadir colorante verde, mezclar y dejar secar. Hacer un caramelo rubio, añadir el azúcar y hervir hasta que tenga una textura deseada.





SOPA DE TOMATE AMARILLO CON GAMBAS

INGREDIENTES:

Tomate amarillo, ajo, cilantro, sal, gambas, salicornia y aceite de olivada.

ELABORACIÓN:

Hacer una sopa triturando los tomates con ajo y cilantro. Colar. Poner en el fondo del plato y colocar las gambas y la salicornia, por último aliñar con la olivada.



ALCACHOFAS CON ROYAL DE TROMPETA DE LOS MUERTOS

INGREDIENTES:

Ajo, cebolla, trompeta negra, nata, agar agar, alcachofa, chirivia y puerro.

ELABORACIÓN:

Escaldar y deshidratar el puerro. Confitar la chirivia en aceite durante 15 minutos. Cocer las alcachofas. Rehogar el ajo y cebolla en brunoise, añadir las trompetas negras y la nata. Incorporar el Agar Agar y triturar. Colar y reservar.

Poner en el fondo del plato la royal, después las alcachofas y por último la chirivia y el puerro.

INGREDIENTES:

Arroz, sepia, ajo, cebolla y codornices.

ELABORACIÓN:

Hacer el caldo con las carcasas de codorniz y hortalizas. Para el arroz usaremos las pechugas y los muslitos. Cortar la sepia en cuadraditos pequeños. Rehogar el ajo y la cebolla. Añadir la sepia y la codorniz y el caldo. Incorporar el arroz y cocinar 15 minutos.

ARROZ MELOSO DE SEPIA Y CODORNIZ



PARANINFO TRUFÉ



CARPACCIO DE TRUCHA DEL CINCA CON AGUACATE Y MANGO

INGREDIENTES. 1 trucha de Pirineo, 500 gr azúcar, 500 gr sal, ralladura lima, ralladura limón, ralladura naranja, eneldo fresco, 1 mango, 1 tomate cherry, 1 aguacate, 2 láminas pasta wanton, aceite y sal.

ELABORACIÓN: Comenzar con el marinado de la trucha mezclando azúcar, sal, ralladuras de cítricos y eneldo picado. Quitar las espinas de la trucha y cubrir con la mezcla, dejar marinar unas 12 horas. Transcurrido el tiempo retirar, lavarla, cortar en láminas finas y disponerlas en el plato.

Pelar y cortar el mango en daditos, poner varios encima del carpaccio. Poner el aguacate pelado en un bol, añadir aceite, sal y unas gotas de zumo de lima, con un tenedor emulsionamos hasta conseguir un puré. Poner unos puntos por la trucha. Las láminas de wanton cortarlas en tiras y freírlas, colocar una tira frita encima de cada punto de aguacate. Un tomate cherry cortado en cuatro lo emplatamos y acabamos con un chorrito de aceite.



ALBÓNDIGAS DE TERNASCO CON TRIGO ESPECIADO Y AJETES

INGREDIENTES: *Albóndiga*: carne picada de ternasco, ajo, perejil, 1 huevo, vino blanco, miga de pan remojada en leche, sal y harina para freír. *Salsa*: huesos de ternasco, cebolla, zanahoria, puerro, tomillo, romero. *Trigo especiado*: trigo sarraceno, puerro, zanahoria, trigueros, calabacín, cúrcuma, tomate frito, pimentón, canela. Ajos tiernos.

ELABORACIÓN: preparar albóndigas de ternasco freír y reservar. Para la salsa, dorar los huesos de ternasco en el horno, poner la bresa de verdura, cebolla, puerro y zanahoria a dorar en una olla, una vez pochado añadir los huesos y cubrir con agua, desgrasar la bandeja con vino blanco e introducir al caldo, cocer 4 h. Colar y dejar reducir. Introducir las albóndigas y cocer unos 10 min. Cocer el trigo 15 min, colar y enfriar. Hacer un sofrito con la verdura, añadir las especias y el trigo.

AFTER EIGHT Y COUS COUS

INGREDIENTES: *Mousse de menta*: 100 gr clara de huevo, 200 gr azúcar, 600 ml nata montar, 50 gr pipermin, 100 gr hojas menta y 5 hojas gelatina. *Para el couscous*: 50 gr couscous, agua, 10 gr mantequilla, grosellas, frambuesa liofilizada, 30 gr pasas, 20 gr azúcar moreno y hojas de menta. Chocolate para fundir.

ELABORACIÓN: *Mousse de menta*, hacer un merengue que quede compacto y enfriar. Calentar el pipermin con las hojas de gelatina hidratadas. Montar la nata, agregar el merengue, el pipermin y la menta picada. Extender en una bandeja con papel film. Enfriar, desmoldar y cortar en cuadrados. *Couscous*: Poner agua con mantequilla al fuego, al hervir añadir el couscous y retirar. Reposar 5 min, remover y enfriar. Picar las pasas, y las hojas de menta, añadir. Hacer láminas de chocolate en cuadrados y dejar enfriar.

EMPLATADO: Hacer un millojas colocando láminas de chocolate y mousse de menta, poner alrededor el couscous, poner unas grosellas, frambuesa liofilizada, y hojas de menta.



PARRILLA ALBARRACÍN



BORRAJA DE ARAGÓN, PATATA, TORREZNITOS Y TRUFA DE TERUEL

INGREDIENTES: borraja, patata, tripera de cerdo, trufa, AOVE y sal.

ELABORACIÓN: *Para la borraja:* cocinar la borraja brevemente en agua hirviendo con sal. Refrescar en agua helada para cortar la cocción y fijar el color. Limpiar y cortar la borraja en bastones del mismo tamaño. *Para la patata:* cocer la patata y luego hacer un puré fino con aceite de oliva. *Para los torreznitos:* cortar la tripera en el cortafiambres en láminas finas. Cocinar en el horno a baja temperatura. Luego freír en aceite muy caliente hasta que estén dorados los torreznitos.



BACALAO CONFITADO, MANITAS DE LATÓN DE LA FUEVA Y CHILINDRÓN DE SU SOBRASADA

INGREDIENTES: bacalao. *Para las manitas:* manitas de cerdo latón de La Fueva, ajo, laurel, sal, cebolla, puerro, romero. *Para el chilindrón:* sal, pimienta, ajos, laurel, romero, tomillo, cebolla, hueso de jamón, pimientos asados, tomate, vino blanco. Sobrasada de latón de La Fueva. Aceite de oliva virgen del Bajo Aragón.

ELABORACIÓN: *Para las manitas:* limpiar bien las manitas y quemar todos los pelos que tuvieran. Poner a cocinar con las verduras y hierbas hasta que estén tiernas. Deshuesarlas y reservar. *Para el chilindrón:* dorar los ajos en aceite y reservar. Dorar la cebolla, añadir el tomate, pimientos, los ajos, laurel, hierbas, hueso de jamón. Añadir el vino y reducir. Añadir después un poco de caldo de cocción de las manitas. Guisar lentamente, e introducir las manitas deshuesadas y cortadas en trocitos. Añadir también un trozo de sobrasada de latón y dejar cocinar hasta que todo esté bien integrado.

INGREDIENTES: queso crema, nata, azúcar, galleta maría, mantequilla, frutos rojos y helado de frutos rojos.

ELABORACIÓN: *Para la base:* mezclar 100g. de galleta con 50g. de mantequilla. Hornear unos minutos y reservar. *Crema de queso:* utilizaremos nata de montar y queso crema a partes iguales aproximadamente según el gusto de cada cual. Cocinar un poco de nata con el queso y el azúcar hasta que esté todo bien integrado. Añadir el resto de la nata, enfriar y montar cuando esté frío. *Sopa de frutos rojos:* utilizamos los frutos rojos que más nos gusten (fresas, frambuesas, moras, arándanos, grosellas, cerezas...) y los trituramos con un poco de almíbar hasta tener la consistencia y el dulzor que nos guste.



NUESTRO TARRICO DE CHEESE CAKE Y FRUTOS ROJOS

QUEMA



EL PINTOR

ELABORACIÓN:

Cortezas de boletus: 250 gr de boletus, 100 gr de patata, media cebolla, medio puerro, 1 ajo, aceite de oliva, sal-pimienta y 100 gr arroz. Hacer una crema con los ingredientes y cocer el arroz hasta que se pase, triturar todo junto en la Thermomix y estirar en silpac, secar hasta que se quede crujiente. Poner aceite de oliva en una sartén hasta que llegue a 200 °C, meter un trozo de crujiente de setas unos segundos y sacar. Hacer una mayonesa agregando una cucharada de kinchee.

Hummus de garbanzos: 150 gr cebolla, 250 gr zanahoria, ajo, azúcar moreno, sal, coñac, tabasco, siracha, kétchup, tomillo, aceite de oliva, zumo de media naranja y cebolla. Sofreír las verduras en aceite, triturar y colar. Poner las cortezas en una caja, rellenar la paleta de pintor con las salsas y acompañar de unos pinceles.



CARBÓN DE PRESA EN SUS CENIZAS

ELABORACIÓN:

Parmentier de coliflor y tinta: 3 patatas, 200 gr de coliflor blanca, sal-pimienta blanca, tinta de calamar y 20 gr de mantequilla. Poner a cocer la patata y la coliflor, triturar con el caldo de cocción y el resto de los ingredientes.

Creroso de boniato: asar los boniatos en papel de aluminio 35 min. Pelar y triturar en la Thermomix con una nuez de mantequilla y poner sal y pimienta. Montar 4 claras con una pizca de sal, media cucharada de kinchee y otra de tinta de calamar, estirar en silpac y secar a 100 °C durante 1h. Limpiar la presa, cortar en raciones y pintar con tinta de calamar, secar y en el momento del pase marcar en parrilla. Con los recortes, una bresa de zanahoria, cebolla y puerro, y vino tinto, hacer una salsa. En el momento del pase, salsear con la parmentier de coliflor, unos puntos de boniato, la ceniza, la presa, su salsa y tapar con campana y ahumar.

ELABORACIÓN: Para la gula: 585 gr de cobertura de chocolate al 70%, 190 gr de mantequilla, 150 gr de yema, 600 gr de clara y 200 gr de azúcar. Fundir chocolate y mantequilla. Hacer un merengue con la clara y al 90% añadir el azúcar. Mezclar la mezcla de chocolate, mantequilla con las yemas. Añadir el merengue y mezclar con movimientos envolventes. Meter en mangas y reservar.

Mantequilla de café: 200 gr de mantequilla pomada y 2 sobres de café. Añadir el café a la mantequilla, dejar cerca del calor e ir mezclando hasta que sea una mezcla homogénea.

Pasta brisa de café: 250 gr de harina, 2 huevos, 5 gr de sal, 125 gr mantequilla pomada, 4 sobres de café soluble y 150 gr de azúcar. Mezclar todos los ingredientes en un bol y dejar los huevos para el final.

PRESENTACIÓN: Derretir un poco de gula y meter en el fondo del plato. Hacer 3 montoncitos de gula, 3 de mantequilla de café, 3 trozos de pasta brisa encima de la gula y una quenelle de helado de vinagre.



GULA DE CHOCOLATE Y CAFÉ

RÍO PIEDRA



STEAK TARTAR A LA VISTA

INGREDIENTES: solomillo picado, yemas de huevo, cebollas, alcaparra, pepinillos, huevo duro, kephaupt, mostaza, aceite de oliva, tostas de pan, pimienta, sal y calvados.

ELABORACIÓN:

Picamos muy bien la carne del solomillo de ternera con un cuchillo que corte bien, salpimentamos y reservamos. Debe quedar en trocitos muy pequeños pero que se puedan apreciar, que no se convierta en puré de carne. Picamos a continuación la cebolla blanca, las alcaparras y los pepinillos encurtidos. Los mezclamos con la carne picada añadiendo también un poco de mayonesa de mostaza (1/2 mostaza, pimienta negra recién molida y Calvados).

Presentación: Poner el steak en la base de las tostadas y estas sobre un plato adecuado.



BRANDADA DE BACALAO Y CALÇOTS

INGREDIENTES: bacalao, aceite ajos, patata liofilizada, leche, maicena, agua con gas, sal y hierbas aromáticas.

ELABORACIÓN: colocamos el bacalao y el aceite de ajos en una bolsa en vacío a 65 °C, 45 minutos en un roner. Hacemos un puré de patata en termo con la leche. Una vez frío el bacalao, decantamos y añadimos el puré, a poquitos el aceite y la gelatina intentando montar. Con 100 gr de harina y 50 gr de maicena y el agua con gas realizamos una lámina cóncava crujiente friéndola a fuego fuerte, la especiamos con cardamomo, anisetes y Sichuan.

Colocamos a montoncitos bien distribuidos la brandada sobre una lámina crujiente decorando con las aromáticas y tapando con otra lámina a modo de sándwich, los calçots entre medio.

INGREDIENTES: cobertura chocolate 65%, mantequilla pomada, claras de huevo, yemas, azúcar, avellana, nata del 38%, rama vainilla Haití, almendras, azúcar isomal grano fino, polvo de oro, grosellas rojas, semillas de adormidera, vayas de goji, pipas peladas saladas variadas, jarabe de vinagre de Módena, salvia fresca cogollo, harina y moldes de plata.

ELABORACIÓN: *Bizcocho:* mezclar las yemas y el azúcar. Derretir el chocolate y mezclar con la mantequilla. Triturar las avellanas. Montar las claras. Mezclar con la mano todo intentando que no se baje y reposar 6 h. Hornear a 200 °C, 7 min. Preparar las almendras garrapiñadas y el helado de Haití.

Cristales de oro: calentar el isomalt hasta que salga espuma, retirar del fuego y añadir el oro en polvo. Hacer formas de cristales sobre un silpac, 1 minuto, desmoldar y reservar.

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





TRAMPANTOJO DE HUEVO FRITO, CARPACCIO DE VIEIRA CON ESFERIFICACIÓN DE CALABAZA

ELABORACIÓN: *Kinilaw*: 1 cebolleta, 1 ajo, 1 jengibre, 1 lima, 100 gr caldo de pescado, 100 gr de leche de coco. Triturar y colar todos los ingredientes y reservar. *Carpaccio de vieira*: Chafar entre dos plásticos una vieira y congelar. *Esfera de calabaza*: 400 gr de puré de calabaza, 150 gr de mantequilla, 10 gr de azúcar, 13 gr de cloruro, sal y pimienta, 1 l de agua y 10 gr de alginato. Triturar el agua y el alginato y dejar reposar. Triturar el resto de ingredientes y colar. Con la ayuda de una cuchara esférica verter sobre la mezcla de alginato y dejar durante 5 minutos, sacar con cuidado y lavar en agua. *Chips de torrezno*: Cortar finamente los torreznos y freír hasta que estén crujientes. Picar.

PRESENTACIÓN: Poner en el fondo del plato el carpaccio de vieira aliñar con el kinilaw y sal, poner en el centro la esfera y alrededor los chips. Terminar con ralladura de lima.



RISOTTO DE TRIGO CON PATO Y FOIE

ELABORACIÓN: *Caldo de pato*: 3 carcasas de pato, 1 cebolla, 2 puerros, 3 zanahoria, 100 gr de vino tinto. Tostar las carcasas y las verduras en el horno, desglasar la bandeja con el vino y echar en una olla. Cubrir con agua y cocer a fuego lento 12h. Colar y quitar la grasa. *Risotto de trigo*: 200 gr de trigo, 600 gr de caldo de pato, 4 trigueros, 1 chalota y virutas de foie. Picar y pochar los trigueros y la chalota, añadir el trigo y el caldo caliente, cocer hasta que el trigo este tierno. Terminar de ligar con las virutas de foie. *Magret de pato*: Marcar el magret por el lado de la grasa y marcar en horno de leña con una bandeja para recoger la grasa. Reservar. PRESENTACIÓN: Colocar en el fondo el risotto de trigo, encima unas finas láminas de magret de pato y un rulo de foie. Terminar de cocinar el magret delante del cliente con la ayuda de un soplete.

ELABORACIÓN: *Puré de coliflor*: Marcar la coliflor a la brasa y cocer con agua y leche. Colar y triturar con un poco de mantequilla. *Tartar de tomate*: Pelar y despepitara un tomate. Picar finamente y aliñar con cebolleta perejil, salsa Perrins, sal y aceite. *Lechón de Teruel*: Marcar en la brasa el costillar y envasar al vacío con ajo y romero. Cocinar a 82° durante 12h. Abrir la bolsa guardando los jugos y deshuesar. Guardar los huesos para el caldo. *Jugo de lechón*: Huesos y caldo anterior, 1 cebolla, 1 puerro, 3 zanahorias, Oporto y 4 manitas. Tostar huesos y verduras en el horno y desglasar con el Oporto. Añadir a una olla junto con la manitas y el caldo del vacío, cubrir de agua y cocer 8 h. colar y desgrasar. Reducimos a la mitad. En una sartén marcamos el lingote, añadimos jugo, un poco de miel y vamos lacando en el horno la pieza. Emplatar según la fotografía y decorar con unos brotes.



LECHÓN DE TERUEL EN LINGOTE CON PURE DE COLIFLOR A LA BRASA Y TARTAR TOMATE ROSA

SALAMERO 13



ARROZ MELOSO AL ESTILO RISOTTO CON VERDURAS DE LA HUERTA DE ZARAGOZA Y GELATINA DE CLOROFILA DE BORRAJA

INGREDIENTES: ajo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, esparrago triguero, caldo de verduras, puré guisante, arroz, mantequilla, parmesano y alcachofa.

ELABORACIÓN:

Cortar la cebolla y pochar junto al ajo, añadir las verduras restantes y pocharlas. Añadir el arroz, sofreírlo, añadir el puré y la mitad del caldo. Cuando reduzca añadir la otra mitad del caldo, una pizca de mantequilla y queso para darle cremosidad. Por último cortar la alcachofa muy fina y freírla para darle el toque crujiente.



TOSTÓN IBÉRICO (COCHINILLO LECHÓN) ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATAS PANADERA

INGREDIENTES: Cochinito de 3-4 kg, 1 kg de patata, 50 gr de cebolla y tomillo fresco.

ELABORACIÓN: Abrir el cochinillo en canal y posar en parrilla de horno. Calentar el horno a 180 °C. Poner bandeja con agua y tomillo en la parte de abajo y sobre ella la parrilla con el lechón. Mantener en el horno mas o menos 2 horas. Para las patatas pelar y cortar en rodajas finas. Cortar la cebolla en finas hojas y mezclar con la patata y aceite de oliva. Ponerlas en bandeja y tapar con albal y colocar en horno a 150g sobre 1,5 horas. Salpimentar y añadir ajoaceite por encima. El cochinillo se presenta entero sobre la cazuela de barro o bandeja para porcionar y agregar las patatas con la salsa de la bandeja se agrega por encima.

INGREDIENTES: 60 gr de pan de brios, 120 gr de leche, 10 gr canela, rayadura de limón, 20 gr de azúcar, 20 gr de miel y un huevo.

ELABORACIÓN: infusionar la leche con el azúcar la canela y la rayadura de limón. Dejar reposar y sumergir la torrija en ese caldo, eliminar la abundancia de liquido. Pasarla por huevo y freír en aceite bien caliente, para terminar añadirle miel por encima y emplatar según la fotografía.

TORRIJA DE LA ABUELA CON AROMA DE CANELA Y MIEL DE FLORES DEL MONCAYO



SON DE LUZ



FALSO ARROZ CON LONGANIZA DE ARAGÓN Y TALLOS DE BORRAJAS

INGREDIENTES: 200 gr de longaniza, 200 gr de piñones de pasta, media cebolla, ajo fresco, tallos de borrajas, caldo de ave, brandy, nata líquida, mantequilla y sal.

ELABORACIÓN: a fuego moderado en una sartén ponemos la mantequilla, la cebolla y el ajo. Cortamos la longaniza despojándola de la piel, la añadimos y dejamos pochar. Flambeamos con un poco de brandy para que suelte los jugos y añadimos la pasta de piñones, removemos y añadimos el caldo de ave suficiente para la pasta. Salpimentamos y un chorrito de nata líquida para que la pasta de la sensación de ser un arroz. En una cazo, cocemos los tallos de borrajas ya limpios con un poco de sal y un poco de aceite.



CHIPIRON GIGANTE EN TEMPURA DE AMBAR CON ALI-OLI DE AJO NEGRO

INGREDIENTES: 250 gr de harina de trigo, sal, pimienta blanca, 2 huevos, 300 ml de cerveza Ambar, 100 gr de calamar, ajo negro, aceite de oliva y limón.

ELABORACIÓN: En un bol tamizamos la harina, añadimos sal y pimienta, reservamos. Batimos una yema de huevo, mezclamos con la cerveza Ambar y mezcla anterior. Calentamos el aceite y rebozamos las anilla de calamar y freímos hasta que nos queden doradas. Hacemos un ali-oli con ajo negro, majamos el ajo con huevo y añadimos el aceite de oliva poco a poco hasta que cuaje, añadimos una pizca de sal y unas gotas de limón.

INGREDIENTES: 500 gr de pluma ibérica, mostaza suave, vinagre de Jerez, salsa soja y azúcar moreno.

ELABORACIÓN: Aderezar la pluma con la salsa oriental, la mostaza, el azúcar y un chorro de vinagre. Dejar media hora para que coja sabor. Limpiar el sobrante y hacer un rollo con ella. Meterla al horno a 180 grados durante 15 min aprox. Una vez asada presentar y bañar con una salsa hecha con los ingredientes del adobo.

TOURNEDO DE PLUMA IBÉRICA GLASEADA AL HORNO CON DULCE DE MOSTAZA Y SALSA ORIENTAL





CANELÓN DE RUSTIDO DE TERNERA CON SETAS CREMA DE FOIE Y TOQUE DE TRUFA

ELABORACIÓN:

Preparamos la masa para hacer pasta y reservamos. Troceamos la ternera con las setas de cardo, cebollita dulce, salteamos con un poquito de aceite, y reservamos. Ponemos en un sartén con harina sin gluten y añadimos la ternera con las setas y rehogamos hasta que quede una crema. Rellenamos los canelones y reservamos. Preparamos la salsa con un trocito de foie fresco y mantequilla, rehogamos con un poco de leche entera hasta que quede cremoso siempre a fuego lento. Calentamos el canelón, salseamos y terminamos con un crema de trufa.



DADOS DE ATÚN ROJO CON FIDEOS UDON Y FONDO DE GUACAMOLE

ELABORACIÓN: Limpiamos un aguacate madurito, lo trituramos con un poco de cebolla dulce, sal y aceite hasta que quede cremoso.

De un taco de atún rojo troceamos en cuadrados de 3x3 cm, todos homogéneos.

Preparamos fideos udon al momento, cuando estén los fideos salteamos con soja los dados de atún para que estén dorado por fuera y rojos por dentro. Cuando estén se echan los fideos con los dados y rehogamos un minuto

Presentamos en un plato redondo un poco hondo con un toque de guacamole encima de los dados.

ELABORACIÓN:

Preparamos un filete de picanha salpimentamos y reservamos. Preparamos la guarnición, verduras de primavera más alguna flor comestible.

Ponemos una sartén con aceite de oliva a unos 180 grados, cuando esté a esa temperatura se pone la carne durante 2 o 3 minutos por cada lado y colocamos sobre una tabla, se trocea en tiras de 3 cm mas menos y se echan escamas de sal.

Como guarnición: patata baby, flor de calabacín y judía verde baby.

TATAKI DE PICANHA DE TERNERA DE LA FINCA A LA LLAMA CON GUARNICIÓN DE PRIMAVERA





ATÚN ROJO CON ENCURTIDOS

INGREDIENTES: 800 gr de atún rojo limpio, 250 gr de salsa teriyaki y encurtidos C/S.

ELABORACIÓN:

Atemperar y marcar el atún ligeramente, cortar y bañar con la salsa teriyaki. Acompañar con los encurtidos emplatando como vemos en la fotografía.



TATAKI PANCETA DE BLANCO DE TERUEL CON SALSA DE OSTRAS

INGREDIENTES: 1,5 kg de panceta, 200 gr de salsa de ostras, 200 gr de remolacha cocida y 10 rebanadas de pan de molde.

ELABORACIÓN: Cocinar al vacío la panceta a 70 °C durante unas 12 horas, enfriar y guardar. Con la remolacha y el pan de molde hacer una tierra que quede esponjosa. Marcar y cortar la panceta, poner encima de la tierra y bañar con la salsa de ostras.

TERNASCO DE ARAGÓN, BERENJENA AHUMADA Y MENTA

INGREDIENTES: 1.200 kg de collares de ternasco, menta c. s, 400 gr de berenjena, lecitina c.s, 2 und. de ceobblas, 2 litros de caldo vegetal y 3 dientes de ajo.

ELABORACIÓN: Rehogar los collares y cocinarlos con la cebolla picada y los dientes de ajo y el caldo vegetal una vez cocinados sacar enfriar y deshuesar con la ayuda de film hacer un rulo y enfriar. Reducir el caldo de la cocción y poner a punto. Con un poco del caldo vegetal que habremos reservado la menta y con la lecitina de soja hacer un aire. Marcar el rulo de T.A. en la sartén poner un poquito de berenjena en el plato el rulo encima salsear con el jugo y coronar con el aire de menta.



Menús

PREMIOS
Horreca

BAOBAB

- Chupito de sopa Pho.
- Croqueta de guiso de quorn y curry.
- Carpaccio de apionabo, crema de boniato y naranja, encurtidos y vinagreta de eucalipto y maracuyá.
- Corazones de alcachofa confitados rellenos de foie vegetal, falsa holandesa y crema de manzana asada.
- Pimientos del piquillo rellenos de puerros y elemental.
- Raviolis de borraja rellenos de calabaza con mantequilla de salvia y limón.
- Mochis a nuestra manera de té matcha rellenos de mousse de chocolate y avellanas con gel de mango.
- Chupito de sopa de mango especiada con helado de yogurt, lima y jengibre.
- Pan de cinco cereales y nueces.

BIROLLA 4

- Acelgas japonesas con quinoa y ajos tostados.
- Salmón, judía verde y leche de coco.
- Canelón de pollo de corral al chilindrón.
- Postre: el bueno.

BISTRÓNOMO

- Alcachofas y calçots fritos con brandada de bacalao.
- Caldo de invierno con toques asiáticos.
- Corvina asada con crema de guisantes frescos y torreznos.
- Guiso de jabalí con chocolate.
- Sopa agrídulce de fresas y frutos rojos.

BLASÓN DEL TUBO

- Ensalada templada de setas, pulpo y manzana.
- Risotto de toro.
- Bacalao confitado a baja temperatura con trigueros.
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus.
- Mousse casera

BODEGAS CARE RESTAURANTE

- Escalopa de foie sobre torrija napada con vino añejo y caviar de frutos rojos.
- Tabulé de borraja y crujientes de ostra y pollo de corral.
- Abadejo confitado con su piel en torrezno y salsa de Azafrán del Jiloca y clementina.
- Medallón de pluma de cerdo D.O. Teruel a la trufa en salsa de trompetillas y Chardonnay de bodega.
- Timbal de mebrillo con queso "Ojos Negros" 100% leche de cabra y espuma de plátano al ron.

CALANOVA

 y adaptable para vegetarianos

- Borraja en tres texturas y chips de longaniza.
- Huevo de corral, carpaccio de ventresca de atún, patatas paja y trufa.
- Mollejas de ternera confitadas y adobadas en miso blanco, con puré de uva blanca.
- Bizcocho de aceite de oliva con helado de pistacho.

CELEBRIS RESTAURANTE

- Alcachofas en texturas sobre mar y montaña.
- Guao Bao de ciervo con su marinada, cilantro y cremoso de patata-foie.
- Tocino de cielo, mango, manzana y requesón.

D'ARTE

- Pastel de calabaza y almejas.
- Risotto de Ternasco de Aragón acompañado de setas.
- Bacalao con cherry e hinojo.
- Tarta de queso sobre galleta María con nube helada de frambuesa.

EL FORO

- Pastel de puerros con vieira y espuma de alcachofa.
- Alcachofa rellena de tartar de esturión con su sashimi y reducción de Acqua de Ceci.
- Tempura de pez limón con su fumé de borrajas sobre cremoso de alcachofas.
- Esturión de El Grado con su caviar, crema de ajada altoaragonesa y aceite de albahaca.
- Foie al sésamo sobre alcachofas en cama de arroz a la holandesa de pato.
- Crema de alcachofas sobre fresas y helado de leche en salsa de remolacha.

EL MELI DEL TUBO

 y adaptable para vegetarianos

- Chips de yuca frita.
- Vitello Tonnato: carpaccio de redondo de ternera soasado con alioli de atún y mix de lechugitas, acompañado de pan de Carasatu.
- Saquito crujiente relleno de setas, bacon y huevo con carbonara de torrezno.
- Hamburguesa de rape y gambas con cebolla caramelizada en mistela de Valencia.
- Pan dulce de Leciñena con tomate natural, champiñon y panceta de Guijuelo.
- Albóndigas de buey, pollo y cerdo sobre parmentier de patata coronadas con salsa española, salsa de curry y salsa de tomate.
- Sopa fría de chocolate blanco con coulis de mango y galletita salada.

EL PATIO DE GOYA

 (Adaptable a excepción de postre)

- Crema de calabaza, kéfir, miel de romero, trufa negra y piñones.
- Lomito de lubina asada, quinoa y romesco.
- Rables de conejo en suave escabeche de soja, semillas, zanahorias y nabos de Mainar.
- Savarín de remolacha, gelée de mango, crema agria, helado de limón y pistachos

IDÍLICO

- Alcachofa de la huerta aragonesa en tempura con manto de jamón de Teruel y salsa romesco.
- Mini ensalada de piña y mango con perdíz escabechada.
- Vieira de marisco dorada al horno.
- Guacamole con nachos y longaniza de Aragón (Graus).
- Pasta fresca con ragout con portobello y ros bif.
- Civet de ciervo con salsa de garnacha.
- Nido de rape con borrajas y jamón de pato al cava de Ainzón.
- Lingote de cochinillo en su jugo y confitura de manzana ácida.
- Crepe rellena de helado de melocotón de Aragón sobre frutos rojos.

LA BODEGA DE CHEMA

 Adaptable a todos los que sufran alguna intolerancia

- Crema de puerros y avellanas con aguacate y espuma de anchoas.
- Ensalada de esturión del Cinca marinado con crema de pimientos asados y encurtidos.
- Borrajas salteadas con papada sobre salsa de almendras y trufa.
- Principal a elegir:
- Solomillo ibérico D.O. Teruel en costra de trompetas negras, salsa de queso, orejones y pasas.
- Lomo de corvina al horno con guacamole de papaya y cítricos.
- Postre a elegir:
- Crema de pan frito, mousse de torteta "Melsa" y chocolate.
- Tarta de limón estilo bodega.

LA GRANADA

- Ensalada de tiras de calabacín sésamo dorado garrapiñado, mango y lascas de parmesano.
- Gyozas de salmón, salsa teriyaki, compota de limón, pepino y rúcula crujiente.
- A elegir:
- Bacalao sobre un pil pil ligero y verduritas a la plancha.
- Carrillera de ternera guisada al vino tinto con coco, arroz inflado y alga nori.
- Postre: Sobre un bizcocho, frutas de temporada, sopa de leche condensada y teja de caramelo.

LA MATILDE*

Queso con sésamo y vainilla.
Sobrasada con albahaca.
Vichy de remolacha y fresones.
Mantequilla de anchoas y empeltres.
Ensalada de foie, goji al PX, romesco, requesón de Sieso, helado de cebolla dulce y Perrins.
Coca de hojaldre con escalibada, ahumados, langostinos y bisque de mariscos.
Pluma ibérica en strogonoff de setas y patata al mortero.
Mosaico de repostería artesana de la casa.
Laminierías, mignardises, bombones.

*Fuera de concurso por presidir el jurado calificador.

LA SCALA

Coca de pimientos asados, arenque ahumado, mejillones y aceite de pimentón.
Canelón de pularda con seta shitake, crema de queso de Radiquero y guiso de tomate especiado.
Arroz del Pirineo cremoso con chipirones y borrajas.
Abanico ibérico de bellota con castañas, pasas y reducción de Oporto.
Brownie de chocolate con helado de vainilla.

LA TERNASCA

Carpaccio de Ternasco de Aragón con crema de cecina y viruta de foie.
Corazón de alcachofa relleno de Ternasco de Aragón rebozado y salsa de trufa.
Carrillón de Ternasco de Aragón guisado al vino tinto.
Tarta red velvet artesana.

LA VIEJA CALDERA

Gilda de ternera rubia de Aquitania ahumada a los sarmientos.
Ensalada de setas confitadas, trufa del Moncayo y vinagreta de cebolla de Fuentes de Ebro.
Trucha del Cinca escabechada en su habitat.
Tournedo de ternasco de Aragón con longaniza de Graus y orejones con una reducción de sus jugos.
El árbol de la vida.

LOS XARMIENTOS

Alcachofa a la brasa con guiso de frutos secos y mostaza de finas hierbas.
Gallineta a la parrilla con kimchee y coliflor.
Solomillo de pato moular, ñoquis y borraja.
Melocotón de Calanda al cobre.

MÉLI-MÉLO

 Posible adaptación a vegetariano y celíacos

Coca de escalibada aragonesa con anchoa
Jardín marino de trucha rellena de queso bergader, geles de yuzu y vermut y mahonesa de remolacha.
Borrajas con sus flores y jamón de Teruel en texturas: natural, crujiente y veloutte.
Timbal de ternasco deshuesado al aroma de romero con esfera de su propio jugo y guarnición 5 sabores.
Bizcochito templado de limón con helado de chocolate negro al aceite de oliva del Bajo Aragón y espuma de leche frita.

OCTAVA MILLA

Sopa de tomate amarillo con gambas.
Alcachofas con Royal de trompeta de los muertos.
Arroz balilla meloso de sepia y codorniz.
Rulo de Ternasco de Aragón con bordelesa aragonesa.
Fresas con pan de especias y requesón.

PARANINFO TRUFÉ

 Posible adaptación a vegetarianos

Carpaccio de trucha del Cinca con aguacate y mango.
Vichyssoise con alga nori rellena de brandada de bacalao.
Chipirones a la plancha, pisto y ajoaceite.
Albóndigas de ternasco, trigo especiado y ajetes.
After eight y couscous.

PARRILLA DE ALBARRACÍN

 (Posible adaptación a celíacos)

Sardina gallega ahumada, tomate, encurtidos y crema de queso de Albarracín.
Borraja de Aragón, patata, aceite de oliva Virgen Extra, torreznitos y trufa de Teruel.
Bacalao confitado, manitas de latón de La Fueva y chilindrón de su sobrasada.
Ventresca de Ternasco de Aragón cocinada a baja temperatura, deshuesada y rustida con falso cuscús dulce de frutos secos.
Nuestro tarrico de cheese-cake y frutos rojos.

RÍO PIEDRA

Galleta de foie con lima, jengibre y regaliz.
Tigretoston de morcilla.
Brandada de bacalao y calçots.
Daiquiri, ron y menta.
Steek tartar a la vista.
Bizcocho de chocolate caliente con corazón fluido de avellana, vainilla garrapiñada y cristales de oro.

SALAMERO 13

 Posible adaptación a vegetarianos

Migas a la pastora con gelatina de moscatel y longaniza de Aragón (Graus).
Arroz meloso al estilo risotto con verduras de la huerta de Zaragoza y gelatina de clorofila de borraja.
Tostón asado (Cochinillo lechón) al estilo tradicional con sus patatas panaderas.
Torrija al aroma de canela con miel de flores del Moncayo.

SON DE LUZ

 Posible adaptación a vegetarianos

Crema de Ceps del monte con huevos Cocotte, en crujiente de cebolla de Fuentes de Ebro.
Falso arroz cremoso de longaniza con tallos de borraja.
Chipirón gigante en tempura de cervezas Ambar con alioli de ajo negro.
Tournedo de pluma ibérica glaseada al horno con dulce de mostaza y salsa oriental.
Escalope de queso madurado Villa Corona, gratinado sobre crujiente bañado en aceite del bajo Aragón.

TULÚ

Aperitivo croqueta de rabo de toro.
Carpaccio de tomate ibérico con espárragos y jamón de Teruel.
Canelón de rustido de ternera con setas crema de foie y toque de trufa.
Arroz meloso de borrajas con gambón.
Dados de atún rojo con fideos udon y fondo de guacamole
Tataki de picanha de ternera de La Finca a la llama con guarnición de primavera.
Suflé de caramelo y café con coulis de frambuesa.

UROLA

Croqueta de chipirones en su tinta con ali-oli.
Gyozas de blanco de Teruel y butifarra con caldo ramen y oreja de judas.
Arroz de algas y erizos.
Ternasco de Aragón con berenjena ahumada y menta.
Segundos a elegir:
Tataki de panceta de Teruel con salsa de ostras.
Secreto de Blanco de Teruel desmechado, salsa de cacahuete y ensalada de berros y apio.
Cabracho en tempura puerros y katsubushi.
Atún rojo con encurtidos.
Bacalao, coco, curry rojo y menta.
Entraña macerada 40 días con mojo de chipotles ahumados.
Postre a elegir:
Pannacotta de ruibarbo, anís estrellado y mango.
Tarta Tatin de manzana con helado de nata fresca y caramelo.

ARAGONIA PALAFOX

Alcachofa, calabaza, brócoli,
bizcochito de ajo negro,
tocino de latón salado y confitado.

Arroz cultivado con agua de los Pirineos,
pollo de corral de Poleñino
y bisaltos de temporada.

Trucha del Pirineo y sus huevas
(65 °C 10 min), espárrago de mar,
emulsión de remolacha picante.

Tournedó de Ternasco de Aragón
Rossini versionado con cebolla
de Fuentes de Ebro con mantequilla
aromatizada y trufa
sobre pan chusco.

Piedras cremosas de queso de Aragón,
chutney de mandarina, su sorbete
y tierra de tomillo.

CASA LAC

Duquesa de patata a la Importancia
en salsa verde con borrajas
y quinoa roja crujiente.

Alcachofas salteadas con verduras baby,
lechecillas y crema de almendras.

Bacalao confitado con pil-pil de encurtidos
y mejillones.

Lingote de Ternasco de Aragón con foie al Jerez
y crema de boniato asado.

Tarta de queso suave
con membrillo casero, nueces
y coulis de vermouh casero.

EL CHALET

Menú adaptable a celíacos y vegetarianos con alguna modificación

Aperitivos.

Ensalada de trucha de El Grado, pan y queso.

Vinagreta de nueces.

Hortalizas, trufas, raíces y tubérculos.

Patata, borrajas, papada ibérica y polvo de jamón.

Bacalao, espinacas y garbanzos.

Canelón de ternasco y berenjena, miel y frutos secos.

Piña, toffee, coco y galleta especiada.

IRREVERENTE

 *Apto para celíacos.*

Pastrini de lengua de ternera,
mantequilla ahumada y mahonesa de pomelo.

Tartar de sardinas y frambuesas marinadas, con coco,
lima, flores de borraja y aire de coco.

Bao de papada a baja temperatura,
velo de cigalas, hierbas y crema de coral.

Vieiras asadas al vapor con ravioli de mango
relleno de micuit.

Manitas rellenas de longaniza, lechecillas
y trufa con salsa chilindrón gelatinosa.

Torrija de brioche con mascarpone
y sopa de chocolate negro.

LA NUEVA KARAMBOLA

 *Adaptable a celíacos*

Crema de cigalas.

Foie a la parrilla con cebolla carameliza
y reducción de frambuesa.

Chipirón en dos texturas.

Ensalada templada de pulpo a la brasa.

Corvina a la brasa con pincelada de escalivada.

Steak tartar de vaca vieja.

“Avellanas”.

LA ONTINA

Croqueta de gallina con trufa de Sarrión.

Flor de alcachofa con emulsión
de azafran del Jiloca.

Carpaccio de manitas ibéricas,
longaniza de Aragón (Graus) y aroma del Somontano.

Rodaballo al horno en papillot.

Paletilla lechal a las brasas de encina.

Fresas maceradas con balsámico, lima y toffe.

Café e infusiones acompañadas
de picas y rocas.

MONTAL

Aperitivo de bienvenida.

Tomate “Fantasía” de queso de Albarracín,
anchoas y orégano.

Lubina asada sobre tartar de dátiles y tomate,
crema fina de almendras y aceite de cilantro.

Solomillo relleno de foie y albardado de bacón,
con salsa perigord sobre puré de patata.

Postre.

NOVODABO

Aperitivos:

Pepinillo baby.

Salmorejo de un bocado.

El puerro líquido.

Croqueta de chipirón en salsa brava.

Foie gras, remolacha y trufa.

Cebolla de mi huerto, coliflor y caviar Per Sé.

Merluza de pincho con erizos de mar.

Cochinillo asado con garbanzos y lima.

¿Comer chocolate en un bosque?

QUEMA

Aperitivos:

Pan chichón.
El pintor.

Carpaccio de gambas, ajo blanco y picatostes.

Crema de boletus, pato, espuma de huevo frito y trufa.

Galete de atún Balfegó guisado con crema de apio.

Carbón de presa en sus cenizas.

Dulce bocado: gula de chocolate y café.

RIVER HALL

 *Posible adaptación a vegetarianos*

Aperitivos:

Falsa oliva de empeltre y anchoa.

Ostra ligeramente picante dashi y finger lime.

Eclairs de queso de Letux y orejones.

Capuccino de cebolla de Fuentes de Ebro.

Trampantojo de huevo frito, carpaccio de vieira
con esferificación de calabaza.

Nuestros huevos benedict trufados,
setas del Moncayo y longaniza de Graus.

Tortellini de pollo al chilindrón,
alcachofas y viruta de jamón de Teruel.

Risotto de trigo con pato y foie.

A elección entre:

Lechón de Teruel en lingote con puré de coliflor
a la brasa y tartar tomate rosa.

ó

Corvina de hummus de garbanzos de La Hoya
y veloutte de borrajas.

Arroz con leche 7.0.

Helado de chocolate blanco y trufa,
manzana a la miel y bizcocho de avellana.



BEBIDA INCLUIDA:
Agua / cerveza de cervezas Ambar o Coca-Cola o Vino de la D.O. Campo de Borja / café

MENÚ PRECIO LIBRE

PREMIOS
Horeca

ABSINTHIUM RESTAURANTE

Botarga, aguacate, almendra, bitter.

Caldo "doble" de ave al oloroso.

Buey de arrastre de Tolosa en steak tartar.

Salón de cordero de las Cinco Villas, endivias glaseadas de Ontinar, queso azul y naranja.

Borraja, ñoquis, anguila del Delta del Ebro.

Pescado salvaje del día en bouillabaisse.

Pichón en dos cocciones, polenta, salsifí, bulbo de apio.

El sorbete de cítricos más fresco y perfumado regresando de Japón.

La pera blanca, la pera negra...

(Poire Belle-Hélène del Valle del Jalón con Garnacha y Macabeo, especias, crema con frutas desecadas y chocolate al ron de Madagascar).

Mignardeses (con el café).

PRECIO MENÚ: 80 €

GAYARRE

Apto para vegetarianos.

Alcachofa rellena de salsa de mostaza.

Pierna de Ternasco de Aragón escabechada con alubia de Aragón.

Callos de bacalao con verduras de temporada.

Vieira, panceta rustida y revuelto de hinojo.

Costillar de Angus sobre rodeta de patata trufada.

Nuestra tarta de queso.

PRECIO MENÚ: 65 €

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
- PILAR GASTROWEEK
- ARAGÓN CON GUSTO
- DÍA MUNDIAL DE LA TAPA



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:



SIENTE EL SABOR™



PATROCINAN:



EDITA:

