

PICA PICA

Restaurantweek 14 t/m 20 maart 2011

Georg Pastor en Fenando Roldan presenteren u

”een culinaire reis door Spanje”
in acht (kleine) gangen

Aperetivo

Amuse van Foie gras met gecarameliseerde appel

País Vasco (Baskenland): Pinchos

Een soepje van pompoen en hier bovenop een pincho met eendenborst
Tostada met een ragoût van gambas, mosselen en limoenmayonaise

Galicia: Pulpo a Feira

Gegrilde octopus op een puree van aardappel en kastanje

Madrid: Flamenquín Ibérico

Gepaneerde cerdo Ibérico (vlees van het eikeltjesvarken) met jamón en Cabrales (kaas)
Hierbij een kleine ratatouille

Digestivo

Om de eetlust op pijl te houden: een klein bolletje ijs, gemixed met cava

Catalunya: Arroz Negro

Stukje gegrilde poonfilet geserveerd op arroz negro (een zwarte inktvis-risotto)

Islas Canarias: Pollo Mojo

Scharrelboutje met “mojo”, de typische pittige saus
van de eilanden, geserveerd met patatas arrugadas (“gerimpelde” aardappelen)

Postre

Volgens goed Spaans gebruik houden we toetje nog even geheim..
