

# II<sup>a</sup> Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

## PAPILLÓN

### “MENÚ FUSIÓN VINALOPÓ”

#### ENTRANTES

##### **Ensalada César casera**

Lechuga, picatostes, pollo empanado, nueces, tomates confitados, grana padano y vinagre de módena.

##### **Huevo crujiente**

Huevo preparado a baja temperatura y empanado, espuma de parmentier trufado y trocitos de carrillada de cerdo en su jugo.

##### **Abanico de cerdo a la parrilla**

Con olor de brasa, acompañado de patatas a lo pobre con romero, ajo y vinagre de Jerez, pimientos de Padrón y tomates cherry.

#### POSTRE

##### **Torrija caramelizada**

Con crema inglesa, helado y coulis de frutos rojos.

#### INCLUYE

##### **Una bebida**

Agua, refresco, cerveza o vino

##### **18€ (por persona)**

Menú disponible bajo reserva previa

#### **HORARIO DE SERVICIO**

*Viernes, sábado y domingo, reserva previa:  
12:00h - 17:00h y 20:00h - 23:30h*

