



*“El mundo de las especias
en la cocina”*



MARCOS
REGUERA

ASESOR
GASTRONÓMICO

Jaén, 8 de junio de 2017



Cocktail Palacio Cobaleda-Nicuesa

Jamón ibérico de bellota con piquitos especiados para jamón

Queso puro de oveja curado con piquitos especiados para queso

Hummus con Ras el Hanout y Za'atar

Asadillo de pimientos con especias chilenas

Gazpacho de suero de tomate con Harissa

Pepino encurtido con crema de aguacate y especias del norte de Europa

Tomates rellenos de emulsión de pipirrana con especias africanas

Ensaladilla rusa especiada con piquitos especiales

Cañailas en caldo de caracoles especiado

Salmón con leche de tigre y Huacatay

Sopa de sandía con su albedo encurtido y langostinos

Cubalibre de foie con especias

Homenaje al comino: berenjenas asadas con queso feta

Pollo a baja temperatura con salsa de tamarindo

Conejo marinado en Lahtor con lentejas estofadas

Albóndiga de ternera y puerro con Chark el Awsat y limón encurtido

Cordero sureño con arbequino especiado y un toque de vainilla

Macedonia de frutas con mahonesa especiada de miel, limón y arbequino

CERRO PUERTA
EVENTOS

www.cerropuerta.com