

viernes, 05 de julio de 2019

# V NOCHE ENOGASTRONÓMICA DE ROCIANA DEL CONDADO

**IV NOCHE enogastronómica**  
CENA MARIDAJE

Rociana del Condado - Huelva

Lugar: Bodegas Contreras Ruiz  
Rociana del Condado (Huelva)

Reservas: 959 539 754

Precio: 300/persona

**Plato Principales**

Tíndal de cangrejo marisnero, sobre crema de aguacate y mango con baby de menta y vinagreta de uvas de bourbon.  
Mariscado con Jurel y langostinos.

Cordero de albar con infusion de aceite de oliva al vapor y salsas de mostaza y queso de oveja.  
Mariscado con Jurel y langostinos.

Asado de ternera marinada sobre patata asada y jugo de berroca con salsa limón.  
Mariscado con Jurel y langostinos.

Arroz joven, arroz sushi, arroz cocinado de Huelva.

Confit de pato sobre crema de alubias, espuma de marisco y salsa de reducción de calabacido.  
Mariscado con Jurel y langostinos.

Salsa menudillo, ajonjolí, queso, queso de Huelva.

Cordero de albar con patatas fritadas sobre crema de quinoa y chía.  
Mariscado con Jurel y langostinos.

Arroz joven, arroz sushi, arroz cocinado de Huelva.

**Postre**

Brioche de frutas rojas, café de leche y chocolate con los de almendra y coco de Huelva.  
Mariscado con Jurel y langostinos.

Brioche joven, queso, queso de Huelva.  
Arroz cocinado de Huelva.

Descargar imagen

## Información del evento

Inicio:

5 de julio de 2019