

Martes 26 de abril

Menú Gastronómico

Restaurante Golf Abra del Pas

Jefe de cocina:

Floren Bueyes



Para que "Abra Boca"

Popiet de bonito del Cantábrico
en rulo con mahonesa de vino.

El "Tee" de salida

Ensalada de bocartes en vinagre con vinagreta
de queso de Cantabria y su puerro frito.

Golpe de "Eagle"

Bacalao asado sobre puré de calabaza
al cardamomo y su caramelo de miel.

El mejor "Swing"

Carrilleras de cerdo "Duroc" estofada,
con puré de manzana y su salsa de tostadillo.

El hoyo "19" dulce

Tiramisú al aroma de café Dromedario
y su helado de sobao pasiego
sobre hojaldre caramelizado

Te del Puerto con Orujo Lebaniego

Bodega:

Crianza (D.O. Rioja)



Miércoles 27 de abril

Menú Gastronómico

Restaurante Golf de Nestares

Jefe de cocina:

Carlos Merino



Ensalada de Bonito del Cantábrico
escabechado con escalibada de verduras

Taco de Merluza asada
con Arroz cremoso de Calamares en su tinta

Coja de Ternera de Alto Campoo
sobre crema de Patata de Valderredible

Tarta al Whisky artesana

Te del Puerto con Orujo Lebaniego

Bodega:

Crianza (D.O. Rioja)



Jueves 28 de abril

Menú Gastronómico

Teleférico Fuente Dé/Hotel Áliva

Jefe de cocina:

Asunción Garrido



Tosta de Pan de Liébana
con Cecina de la tierra

Cocido Lebaniego:

Sopa de Cocido

+

Garbanzos con su Compango

Flan de Queso de Pido
con crema de Manzana

Te del Puerto con Orujo Lebaniego

Bodega:

Crianza (D.O. Rioja)



Viernes 29 de abril

Menú Gastronómico

Parque de la Naturaleza de Cabárceno

Jefe de cocina:

Domingo González



Hojaldre de Foie
con Salsa Española y Frutos Secos

Lechazo Castellano
con Patata Panadera y Ensalada

Leche Frita con reducción
de Zumo de Naranja y Cointreau

Te del Puerto con Orujo Lebaniego

Bodega:

Crianza (D.O. Rioja)

