

Xornadas de Caza e Fungos 2009

PLATOS A ELABORAR:

- ❖ Paté artesano de caza con tostas al aceite de hongos
- ❖ Pulpo salteado con Boletus y aceite de trufa
- ❖ Lomo de bacalao asado con patatas panadera y setas, emulsión de Boletus
- ❖ Salteado de Boletus Edulis y zamburiñas a la crema de queso Cebreiro
- ❖ Ensalada de verduras asadas, perdiz escabechada con setas y langostinos
- ❖ Perdiz a la Cazadora (entera)
- ❖ Perdiz a la Cazadora (media)
- ❖ Escalopines de lomo de venado con salsa de arándanos
- ❖ Jabalí estofado en su salsa al aroma de mención con hongos de temporada
- ❖ Conejo estofado al vino mención con setas de temporada, patatitas y castañas

POSTRES:

- ❖ Membrillo artesano con queso gallego (D. O.)
- ❖ Requesón con miel y nueces
- ❖ Cañitas rellenas de crema de castañas, helado de vainilla y sirope de moras

14,00 €

15,00 €

25,00 €

16,00 €

20,00 €

20,00 €

12,50 €

20,00 €

20,00 €

18,00 €

4,50 €

4,50 €

5,00 €



Manolito
RESTAURANTES

