

CAMPEONATO OFICIAL

# DE MAÎTRES DE ARAGÓN

---

## RESTAURANTE A MESA PUESTA

PATROCINADOR EN EL CAMPEONATO  
DE MAÎTRES DE ARAGÓN 2015

JEFA DE COCINA: ANA IZARGA  
MAÎTRE: JULIO CORTES



## ENTRANTES

*Virutas de Jamón de D.O. Teruel con pan tostado con tomate*  
*Carpaccio de cebolla de fuentes con tomate rosa de Barbastro y anchoas del cantábrico*  
*Gamba blanca de Huelva a la plancha*  
*Parrillada de verduras frescas regadas con AOVE del Bajo Aragón*  
*Sopa de pescado perfumada al Pernod*

## PESCADOS

*Bacalao gratinado al ali-oli de piquillos*  
*Chipironcitos a la plancha con ajo de Arándiga*  
*Suprema de Salmón a la sal sobre crema de vainas*

## CARNES

*Paletilla de Ternasco de Aragón con I.G.P asada con patatas a lo pobre*  
*Chuleta de Nebraska a la brasa*  
*Magret de pato caramelizado al vino mistela*

## POSTRES

*Mouse de queso de Tronchón con crema de arándanos*  
*Ensalada de frutas frescas de temporada*  
*Sorbete de melocotón de Calanda al vino tinto*  
*Milhojas con crema inglesa y chocolate caliente*

## BODEGA DE GRANDES VINOS ( D.O.P CARIÑENA)

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN ESTUDIAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE ESTOS VINOS PARA PODER CONTESTAR A LAS PREGUNTAS DE LOS JURADOS:

*Blanco Macabeo-Chardonnay*  
*Garnacha-Cabernet Sauvignon Rosado*  
*Tinto Garnacha*  
*Old Vine Garnacha 4 meses de barrica*  
*Especial Selección Garnacha Cariñena 5 meses de Barrica*  
*Crianza Tempranillo-Cabernet-Garnacha-Cariñena*  
*Reserva Tempranillo- Cabernet- Garnacha-Cariñena*  
*Cava Brut Nature Ramiro II*  
*Moscatel, Vino de Licor*