

XXIX

(1996-2024)

Jornadas Gastronómicas

en Serra, del 21 de febrero al 19 de marzo de 2024

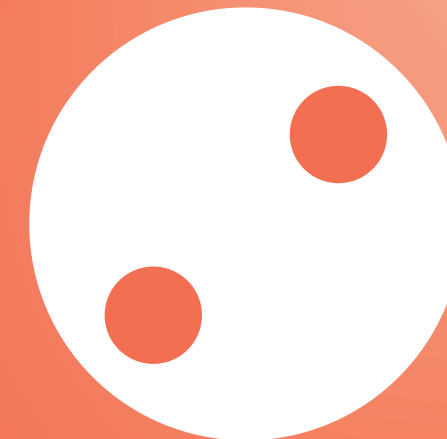


Damas y Caballeros

1996 D. Enrique Ginés Martínez, D. Cándido López Cuervo.
1997 D. Vicente Ruiz "El Soro", D. Raimundo González Frutos. 1998 D. Antonio Ferrandis, D. Lucio Damián Blázquez. 1999 D. Gaizka Mendieta, D. Vicente Castelló. 2000 D. Francisco Lloret, D. Eugenio Herrero. 2001 D. Enrique García Asensio, D. José María Ruiz. 2002 D. Jorge Martínez Aspar, D. Salvador Gascó Ortega. 2003 D. Amedeo Carboni, D. Gil Martínez Soto. 2004 D. Raúl Aleixandre, D.ª Bárbara Rey. 2005 D. Ramón Palomar, D. Jaume Subirós. 2006 D. Quique Dacosta, D. Paco Nadal. 2007 D. Francisco Torreblanca, D. Miquel Navarro, 2008 D. Ramón Villa, D. José Luis Prada. 2009 D. Antonio Galbis, D. Vasko Vassilev. 2010 D. Vicente Seguí, D. Francisco Cano, 2011 D. Pedro Morán Quirós, D. Ricardo J. Vicent Museros, 2012 D. Ricardo Caballer, D. Ricard Camarena, 2014 D. Luis Nevado, 2015 D.ª Mercedes Lozano, 2016 "Canito", D. Alfredo Roselló Adell "Tío Fredo", 2017 D.ª Teresa Carrascosa, 2017 D. Félix Sanz, 2022 D. Juanma Romero, D. Manuel Cáceres Artesero "Manolo el del bombo", 2023 D. Julio Insa, Julián Yeyes.

Galardonados

2004 Levante U.D., Museo del Cerdo del Burgo de Osma en Soria, 2005 D. Carlos Marzal, 2006 Fundación Cándido de Segovia, 2007 Cadena SER radio, 2008 D. Lorenzo Díaz Sánchez, 2009 D. José Grau Ferrer, 2010 D. Carlos Bertomeu Martínez, 2011 D. Celestino Ricote Manjón, D. José Antonio Lozano Guerrero, 2012 Club Diario Levante.





Menú Gastronómico

Entrantes centro mesa

- Pan
- Carpaccio de lomo de orza con vinagreta de trufa
- Torreznos fritos
- Chanfaina de la matanza con setas
- Alcachofas confitadas con virutas de jamón y almendra a la vinagreta de trufa

Segundos a elegir

- Arroz de secreto y setas, seco o meloso (mínimo 2 raciones)
- Arroz meloso de manitas deshuesadas con boletus y pato desmigado (mínimo 2 raciones)
- Arròs amb fesols i naps (mínimo 2 raciones)
- Fideuà de presa ibérica con alcachofas y foie (mínimo 2 raciones)
- Olla de la matanza

Postres

- A elegir de los de la casa

Café, licores y bebidas aparte

Precio

35 € por persona - (I.V.A. incluido)

MENÚ DE LA MATANZA: MESAS COMPLETAS

NOTA: NO SE SERVIRÁN MEDIOS MENÚS

Si padece alguna alergia, comuníquenoslo.
Disponemos de una carta de alérgenos.

Nuestra Carta

Entrantes

- Pan 1 €
- Comboy de ajoaceite y tomate con pan tostado 7 €
- Torreznos fritos 13 €
- Croquetas de jamón ibérico (8 unidades) 12 €
- Pastel de morcilla y verduras con salsa de calabaza (4 unidades) 12 €
- Carpaccio de lomo de orza con vinagreta de trufa 13 €
- Chanfaina de la Matanza con setas 12 €
- Coca de papada ibérica con habitas 12 €
- Alcachofas confitadas con vinagreta de soja y virutas de jamón y almendra (4 unidades) 13 €
- Sobrasada de la Matanza km. 0 (picantita) 10 €
- Buñuelos de patatas bravas (4 unidades) 12 €
- Canelones de berenjena rellenos de boletus y pato trufado (2 unidades) 8 €
- Tomate trinchado con ventresca de atún y aceite de la Calderona 15 €
- Chipirones en su tinta 15 €
- Callos de cerdo con garbanzos 13 €

I.V.A. INCLUIDO

Arroces y fideuàs

- Fideuà negra con alcachofas y ajos tiernos 13 €
- Paella de marisco 14 €
- Fideuà gandiense 14 €
- Paella de pollo y conejo 14 €
- Arroz meloso o seco de Bogavante 20 €
- Arroz a banda 12 €
- Arròs del senyoret 14 €
- Arroz seco o meloso de secreto ibérico y setas 13 €
- Arroz negro con alcachofas y ajos tiernos 13 €
- Fideuà de presa ibérica con alcachofas y foie 13 €
- Arroz meloso de manitas deshuesadas con pato desmigado y boletus 14 €
- Arroz caldoso marinero 14 €
- Arròs amb fesols i naps 13 €

I.V.A. INCLUIDO

NOTA: TODOS LOS ARROCES SERÁN MÍNIMO PARA 2 PERSONAS,
EXCEPTO LA PAELLA DE POLLO Y CONEJO QUE SERÁ MÍNIMO PARA 4 RACIONES.
LOS ARROCES SE HARÁN POR ENCARGO.

Pescados

- Rodaballo confitado con escalivada y aceite de la Sierra Calderona 17 €

Carnes

- Entrecot de ternera plancha 18 €
- Carrillera de cerdo ibérico con cóctel de setas y trufa 18 €
- Lomo de vaca vieja a la piedra, terminado en mesa con guarnición (2 personas) 33 €
- Rabo de toro con caracoles 18 €
- Olla de la matanza 11 €

I.V.A. INCLUIDO

NOTA: TODAS LAS CARNES ESTÁN ADAPTADAS A CELÍACOS, SI PADECE ALGUNA ALERGIA COMUNÍQUENOSLO.

Postres

- Mousse de chocolate blanco con chocolate caliente 6 €
- Piña natural 4,40 €
- Sorbete de cereza de la Sierra Calderona con toque de orujo del Bierzo 6 €
- Crema de limón con sorbete de manzana verde 6 €
- Tarta de chocolate con nueces y salsa de chocolate caliente 6 €
- Tarta de dulce de leche 6 €
- Helado de la Calderona (tomillo, miel y limón) 6 €

I.V.A. INCLUIDO

