

XXX⁽¹⁹⁹⁶⁻²⁰²⁵⁾

Jornadas Gastronómicas

en Serra, del 10 de febrero al 17 de marzo de 2025

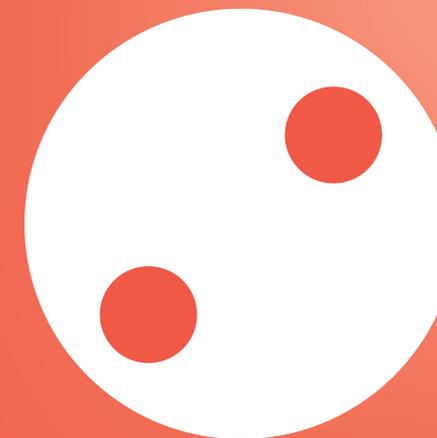


Damas y Caballeros

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 “Tio 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 Yeves, 2025 D. Antonio Montoliu, D. José Cutillas Barberá.

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
- Paté de la matanza con gelée de PX
- Torreznos fritos
- Selección de la orza
- Chanfaina de la matanza con setas
- Alcachofas confitadas con virutas de jamón y crocant de almendra a la vinagreta de soja

Segundos a elegir

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

Postres

- A elegir de los de la casa

Café, licores y bebidas aparte

Precio

36 € 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

- Pan1 €
- Convoy de ajoaceite y tomate con pan tostado 7 €
- Torreznos fritos13 €
- Selección de la orza12 €
- Croquetas de chistorra y queso azul (8 unidades).....12 €
- Pastel de morcilla y verduras con salsa de calabaza (4 unidades).....12 €
- Carpaccio de lomo de orza con vinagreta de trufa13 €
- Chanfaina de la matanza con setas12 €
- 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 €
- Canelones de berenjena rellenos de boletus y pato trufado (2 unidades)..... 9 €
- Tomate trinchado con ventresca de atún y aceite de la Calderona.....15 €
- Chipirones en su tinta.....15 €

I.V.A. INCLUIDO

Arroces y fideuàs

- Fideuà negra con alcachofas y ajos tiernos13 €
- Paella de marisco.....14 €
- Fideuà gandiense14 €
- Paella de pollo y conejo14 €
- Arroz meloso o seco de bogavante20 €
- Arroz a banda12 €
- Arròs del senyoret.....14 €
- Arroz seco o meloso de secreto ibérico y setas13 €
- Arroz negro con alcachofas y ajos tiernos.....13 €
- Fideuà de presa ibérica con alcachofas, boletus y foie.....15 €
- Arroz meloso de manitas deshuesadas con pato desmigado y boletus.....14 €
- Arroz caldoso marinero14 €
- Arròs amb fesols i naps13 €

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 €
- All i Pebre de anguilas (por encargo mínimo 4 raciones) ración 16 €

I.V.A. INCLUIDO

Carnes

- Entrecot de ternera plancha.....18 €
- Carrillera de cerdo ibérico con cóctel de setas y trufa18 €
- 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 ALERGI A 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 €
- Helado de yogur con fondo de galleta y salsa de frambuesa..... 6 €

I.V.A. INCLUIDO

