



TABERNA DEL ALABARDERO
RESORT HOTEL



GRUPO LEZAMA

La Taberna del Alabardero Resort organiza las Jornadas de la Gastronomía Vasca

Las jornadas, tienen lugar los días 19 y 20 de Junio a partir de las 21:00 horas, en el restaurante gastronómico La Taberna del Alabardero Resort Marbella Junio 08. El Restaurante La Taberna del Alabardero Resort organiza las Jornadas de la Gastronomía Vasca de la mano de Ángel Fernández de Retama Martínez.

Los asistentes a las Jornadas disfrutarán durante estos días disfrutarán de un menú degustación basado los platos más representativos de la cocina del Chef Angel Fernández de Retama Martínez.

Menú degustación

Espárragos crujientes, mahonesa de Idiazabal y jugo de cítricos

Gazpacho en suspensión con tobiko

Bacalao con guisantes y flores de tomate y pensamientos

Canelón de pulpo de arroz con moluscos y pimienta de la Vera

Foie grille con perlas del Río Oja y aromas comestibles

*Salmonete empanado con falso risoto de setas,
su jugo al romero y guinnes de champiñón*

Cochinillo confitado, calabaza y jugo de cítricos

**

Capricho de mamá con helado de manzanas asadas

Capuchino

Precio: 53.40 € + 7 % iva/ pax

Angel Fernández de Retama Martínez, cuenta con una trayectoria profesional impecable, habiendo formado parte de equipos como La Taberna del Alabardero Sevilla, Restaurante Zortziko (Bilbao), Restaurante Asador Arriola (San Sebastián) y actualmente como docente especialista en gastronomía en Instituto Publico D. Escoriaza Esquivel (Vitoria)

El motivo de esta Jornada Gastronómica, no es otro que intentar acercar a todos aquellos que disfrutan de la gastronomía de las diferentes tendencias, aromas y sabores, desde el punto de vista Angel Fernandez de Retama Martínez, y nuestro Jefe de cocina Benjamín Alloza, y su equipo.

Para más información:

Juan Carlos Cantero

Telf: 952 81 27 94