

Con motivo del Fórum Gastronómico 19

Momentos
Gastronómicos

9 **1** cóctel
cocineros

Lunes 11 de marzo

Cóctel-Showcooking
a las 21:00 h

Finca Montesqueiro

Nandu Jubany
Asesor
gastronómico
de Finca
Montesqueiro



Bea Sotelo
Grupo Nove



Helene Varela
Finca Montesqueiro



Diego López
La Molinera



Charo Val
La Alacena
del Gourmet



Montesqueiro
finca

**Iago Pazos &
Marcos Cerqueiro**
Abastos 2. 0



Lucía Freitas
A Tafona



Tomás Rubio
A Viaxe



Momentos Gastronómicos

9 **1** cóctel
cocineros

Bienvenida con nuestra perla de litchi y barra de espumosos gallegos Alma Atlántica

Cóctel-Showcooking

NANDU JUBANY

A la plancha:

- Tortilla al momento con queso D.O.Tetilla y trufa negra
- Milhojas de patata con tartar de vaca gallega con trufa negra

BEA SOTELO

- Atún, semillas y apionabo
- Gyozas de chipirones y caldo de bonito seco

DIEGO LÓPEZ

- Vieira de Cambados, chile y cítricos
- Caldo meloso de cocido y foie gras

TOMÁS RUBIO

- Adobo arequipeño
- Peixe aliñado nikkei

IAGO PAZOS Y MARCOS CERQUEIRO

- Mexilón aliñado
- Polbo gelado

LUCÍA FREITAS

- Empanada líquida de bacalao
- Listado, sopa agripicante y remolacha

CHARO VAL

- Huevo payés, sobrasada ibicenca, patató y miel.
- Lomo ahumado de trucha, sardina y alioli de fresas

Cóctel Montesqueiro

- Filipino de foie con garrapiñada de pecan
- Cono pizza
- Brioche de pollo de corral a la menta
- Pan de vapor de duxelle de setas
- Merluza del pincho de Celeiro con gnocchi de calabaza, jamón ibérico y suero de parmesano
- Risotto de boletus

Momento dulce Montesqueiro

- Yin y yang
- Mini cheesecake, tarta Tatin de manzana, maki de té verde y burger dulce.

La bodega

- Servicio, cafés e infusiones

¡Sigue la fiesta!

Tómate una copa y disfruta de buena música, a la primera invita Finca Montesqueiro

