

Megjelenés helye: <http://izbolygo.exnet.hu>
Ideje: 2008. április 3.

Andalúzia szerelmesei figyelem!

Apr 3rd, 2008 by Ízbolygó | [3](#)

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület jóvoltából Magyarországra érkezik az egyik legnevesebb andalúz mesterszakács, Kisko García.

2008. április 16., szerda ÉS 2008. április 17. csütörtök

19:30 –andalúz ínycsvacsora

- * Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral
- * Andalúz kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával
- * Articsóka olíva olajban, huelvai fehér garnélarákkal
- * Spanyol tengeri hal, rucola szósszal és tintahal csíkokkal
- * Bárány, zöldses és córdobai fűszerekkel ízesített kuskusszal
- * Mandulakrémben áztatott kenyér

Ár: 6900 Ft/fő.

(Mivel az alapanyagok javarészt a spanyol pampákról érkeznek, ezért meglehetősen, hogy a menü változhat).

2008. április 18., péntek

19:30 – csokoládékostoló, andalúz alapanyagok „vendégszereplésével” + andalúz borok Bemelegítésnek, ami minden csokikóstoláshoz jól jön:

- * tradicionális mexikói csokoládé
- * Levendula - Arriba tejcsokoládé bonbon
- * Vivo Feketecsokoládé bonbon
- * Aszúszemes fehér csokoládé trüffel
- * Chuao feketecsokoládé

Andalúz „vendégszereplők” a csokoládében:

- * Fehércsokoládé trüffel kandírozott narancssal és andalúz spanyol sáfránnyal
- * Fahéjas-szegfűszeges trüffel
- * Narancsos-sherrys-mandulás-fahéjas ganache krémmel töltött bonbon
- * Sherrys datolya csokoládéba mártva
- * Fekete olivabogyós trüffel

A csokikóstolót Szántó Tibor, a Cacadoro csokimanufaktúra tulajdonosa vezeti. A csokoládékhoz Jerez típusú andalúz borokat társítottunk.

Ár: 4900 Ft/fő.

Mindkét típusú rendezvény részvétele esetén az árból 10% kedvezményt biztosítanak!

Mindhárom esemény helyszíne:

Artesano étterem, Budapest-1061, Ó utca 24-26. (Az Opera mögött)