

El Restaurante del Hotel Los Arcos - La Cocina de Segovia ha preparado las IV Jornadas Gastronómicas del Bacalao.

Estas jornadas tendrán lugar del 4 al 16 de junio de 2013.

El menú que han preparado para esta ocasión es:

ENTRANTES



- Vasitos sorpresa del Chef

- Tartaletas del ajo arriero.

- Delicias de Bacalao

PRIMER PLATO A ELEGIR

- Mezclun de ensalada con jamón de pato, desmigado de bacalao, queso de cabra, frutas y nueces con vinagreta de miel

- Carpaccio de Bacalao con filamentos vegetales al aroma de ajo y limón.

- Raviolis rellenos de bacalao con sopa de tomate y polvo de jamón.

- Purrusalda de bacalao.

- Pastel de bacalao con reflejos de marisco.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Bacalao a la importancia con puntas de Ibérico.
- Soufflé de bacalao confitado con patatas a lo pobre.
- Bacalao en salsa de almendras al cava con pimientos asados.
- Bacalao al pilpil con crema de Txangurro.
- Revuelto de bacalao y langostinos.

POSTRE

- Leche Frita
- Helado de yogur y frutos rojos.

Vino blanco Blanc de Pacs 2012 (DO Penedés), vino tinto Sierra Cantabria Selección 2010 (DO Rioja)

Precio por persona 35 €

Para más información descargue su folleto [aquí](#)

Información y reservas:

Tel. 921 46 74 32

reservas@lacocinadesegovia.com