



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL CERDO IBÉRICO

5 - 21 ABRIL

Deguste nuestro nuevo menú dedicado al cerdo ibérico del restaurante LA DESPENSA DE MOLVEDRO, diseñado por el reconocido Chef **Fran Vicente** y el Chef de "La Despensa de Molvedro" **Santi Zapata**, en colaboración con **Jamones Blázquez** y con maridaje de las **Bodegas León Domecq**.

Cada plato se convierte en una obra maestra culinaria.

¡Ven a probarlo!

65€

Precios por persona
Bebidas incluidas
IVA incluido

MENU DEGUSTACIÓN BLAZQUEZ & VINCCI

Aperitivo

Croqueta De Lomito Ibérico Blázquez/
Caldo De Jamón Ibérico Blázquez

Buñuelo De Sifón Invertido Con Panceta
Ibérica Blázquez Y Mahonesa De Chipotle

Entrantes

Royal De Cerdo Ibérico Blázquez Con
Oloroso Y Piñones

Emulsión De Sopa De Ajo Con Yema Y
Papada Ibérica Blázquez

Principales

Arroz Cremoso De Chuleta Ibérica
Madurada 90 Días Blázquez

Carrilleras De Cerdo Ibérico Blázquez
Con Guisantes Y Puré De Chirivías

Prepostre

Melón Macerado En Palo Cortao Con
Cremoso De Lomo Ibérico Blázquez

Postre

Ganache De Chocolate 75% Con Sal De
Jamón Ibérico Blázquez Y Aceite De Oliva



jamones
BLÁZQUEZ

