



**XX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE EXALTACIÓN DE LAS CARNES DE BUEY.**  
12 DE FEBRERO - 12 DE MARZO DEL 2024. **BRASIL.**

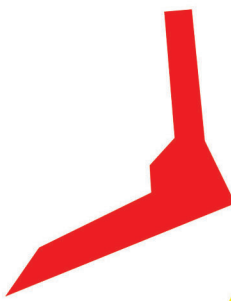
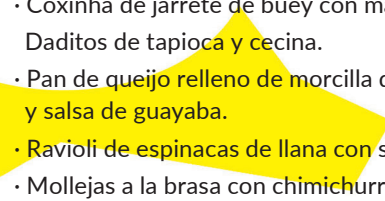
Las Jornadas son testigo de nuestra historia. Son la posibilidad de conectarnos con la parte más bonita de las personas, con la parte más genuina de las culturas. Significan compartir relatos, recuerdos, vivencias. Nos encontramos hoy aquí reunidos, con la comida como punto de unión, para celebrar la vida, el trabajo, el esfuerzo, la amistad, la cultura, los rituales. Y en nuestro caso, también, honrar al buey en torno al cual gira todo nuestro proyecto; símbolo siempre presente para nosotros de nobleza, lentitud, generosidad.

**Cada uno de ustedes, con su presencia, llena hoy nuestra casa de alegría.**




**APERITIVOS**

- Cóctel de bienvenida.
- Sagú de Mencia y escarcha de graviola.

- 
- 
- Tartar de picaña con aliño Carioca sobre crujiente de yuka.
  - Coxinha de jarrete de buey con mahonesa de mango / Daditos de tapioca y cecina.
  - Pan de queijo relleno de morcilla de buey con banana frita y salsa de guayaba.
  - Ravioli de espinacas de llana con salsa de maíz y coco.
  - Mollejas a la brasa con chimichurri de palmito y pequi.
  - Moqueca de pata y langostinos.
  - Costilla guisada con mandioquiña frita y praliné de cacahuets.
  - Picaña a la brasa, salsa de açaí, vinagreta de alubias y farofa de yuka con huevo y banana. *Por Alberto Landgraf, del restaurante Oteque, dos estrellas Michelin de Brasil.*
  - Degustación de chuleta de buey.

**POSTRES**

- 
- Sorbete de coco, leche de anacardos y gelatina de maracuyá. *Por Alberto Landgraf.*
  - Bizcocho húmedo de maíz con banana a la brasa y dulce de leche.

- Vino el Chano 2020. De nuestros viñedos del Valle de Jamuz.

120 euros / persona