

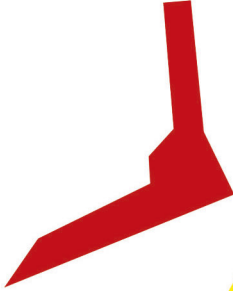
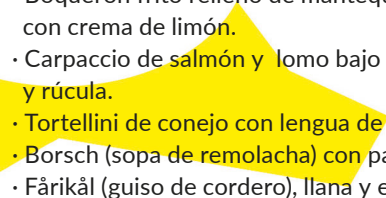



## XXI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE EXALTACIÓN DE LAS CARNES DE BUEY.


5 DE FEBRERO - 2 DE MARZO DEL 2025. **PAÍSES NÓRDICOS.**

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.

- 
- 
- 
- Ostra y huevas de salmón sobre tartar de cadera.
  - Boquerón frito relleno de mantequilla de cecina con crema de limón.
  - Carpaccio de salmón y lomo bajo con tartar de piña y rúcula.
  - Tortellini de conejo con lengua de buey y arenque.
  - Borsch (sopa de remolacha) con pata de buey.
  - Fårikål (guiso de cordero), llana y encurtidos.
  - Kåldomar (rollos de repollo) relleno de asadurilla, puré de chirivía y salsa de arándanos.
  - Tuétano con huevas de kalix y solomillo de buey marinado en cerveza negra.  
*Por Martin Kjäl, del restaurante AG Estocolmo.*
  - Lomo de salmón con velo de costilla, almendras y ensalada de coles.
  - Degustación de chuleta de buey.

### POSTRES

- 
- Helado de yogurt ácido con frutas compotadas.
  - Tarta de almendras con nata agria, caviar y frambuesas.
  - Vino El Chano 2020, de nuestros viñedos del Valle de Jamuz.