

APERICENA

gastronómica maridada

Gastronomía a cargo del equipo de Los Patios de Beatas con los chefs
Antonio Noriega y Camilo Rojas

Maridaje a cargo del sumiller Julián Sanjuan y Nacho Álvarez, productor de
los vinos de Pago de los Abuelos

Bienvenida

Millesimato Extra dry Piera Martellozzo 1899.

**Ibéricos artesanos de Era Alta, Valle de los Pedroches,
Córdoba. Paleta, chorizo, lomo y salchichón.**

Pago los Abuelos Godello.

**Alcachofa confitada de Delicias del Paladar,
con huevo a baja temperatura, ibéricos y caldo de ave.**

Pago de los Abuelos Rosado.

Ostras con leche de tigre de maracuyá.

Pago de los Abuelos Barreiros Godello.

Lechón con crema de batata asada.

Pago de la Abuelos Mencía.

A Todo Queso en POP 2021

**Quesos artesanos de Sánchez Hidalgo de oveja merina,
de Castuera, en Badajoz. Torta, semi curado y curado.**

Queso de cabra semicurado Fuente de Ymbro, Sierra de Cádiz.

Pago de los Abuelos Barreiros Mencía.

**Picos y regañas artesanas del Horno de Granados Ruz,
en Antequera, Málaga.**