

# 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.**