



# CONVITE

— Espacio Gastronómico —

## **Cocina italiana**

Entrante: Pizzeta con lardo siciliano (tipo bacon)  
Primer plato: Gnocchi di patate al pesto rosso (pasta de patata con tomate seco)  
Segundo plato: Scaloppine al Marsala (ternera blanca al vino dulce)  
Postre: Pannacotta con fruta de temporada

## **Cocina Japonesa**

Entrante: Gyozas (empanadillas de carne y verduras)  
Primer plato: Niguiris de salmón (arroz y salmón crudo)  
Segundo plato: Tataki de atún con teriyaki y puerro frito  
Postre: Flan de matcha (té verde)

## **Cocina Peruana**

Entrante: Ceviche clásico de corvina (pescado macerado)  
Primer plato: Causa Limeña (parecido a la ensaladilla)  
Segundo plato: Lomo saltado (solomillo con verduras)  
Postre: Leche asada con pisco (parecido a un flan)

## **Cocina Tailandesa**

Entrante: Poh Pia Sod (rollito de gambas)  
Primer plato: Pad Thai Pack (tallarines con verduras)  
Segundo plato: Massaman Nua (Carne con curry rojo y leche de coco)  
Postre: Crema de mango caramelizada

## **Cocina Mejicana**

Entrante: Aguachiles  
Primer plato: Quesadillas de trigo caseras sincronizadas con guacamole  
Segundo plato: Tacos de cochinita pibil  
Postre: Crepa de Cajeta

## **Cocina Árabe**

Entrante: Hummus con pan de pita  
Primer plato: Cous Cous de verduras  
Segundo plato: Tajine de ternera  
Postre: Baklava (dulce típico con frutos secos)

## **Cocina Española renovada**

Entrante: Hojaldritos de chistorra  
Primer plato: Carpaccio de champiñón con virutas de foie y queso manchego  
Segundo plato: Rollo de ternera relleno de jamón y queso con patatas gajo  
Postre: Flan de chocolate

## **Cocina Asturiana**

Entrante: Mayau (cabrales batido a la sidra)  
Primer plato: Fabes con gambón  
Segundo plato: Cachopo clásico con patatas panadera  
Postre: Frixuelos

## **Tapas**

Gazpacho de melón con crujiente de jamón  
Brochetas de raviolis con tomate seco y parmesano al pesto  
Rollitos de cangrejo y anchoas  
Tarrito de huevo con boletus y crema de patata  
Vasitos de Cheesecake



CONVITE

— Espacio Gastronómico —

### **Descripción de la actividad:**

“Vive una experiencia gastronómica original y divertida en compañía de aficionados a la gastronomía. Os convertiréis en chef por un día y luego podréis degustar vuestras creaciones acompañadas de un maridaje de vinos”

-Duración: 4 horas en horario de comida de 12 a 16h,  
en horario de cena de 20h a 00h

-Cerveza, vinos, refrescos, café, infusiones y agua incluidos durante toda la actividad

-Recetas y delantal de regalo

-Precio por persona 55€

-Grupo mínimo de 6 personas