



I Jornada de Innovación en Alimentación

Jueves 11 de Febrero | 2016

Taller de Innovación Gastronómica



COLEGIO OFICIAL
DE INGENIEROS AGRÓNOMOS
DE ANDALUCÍA



#1jornadasIA

www.agronomo.es



DESAYUNO

Agua Sierra de Cazorla
Café e infusiones

DCOOP

FINCA
EL CAPRICHICO

Molletes con mermelada de Pedro Ximenez y Reducción de Pedro Ximenez con Aceite de Oliva Virgen Extra DCOOP



COCTEL

COVAP

Empezamos con...

- Jamón Ibérico COVAP
- Caña de Lomo Ibérica
- Tabla de quesos andaluces
- Ceviche vegetal con Berberechos
- Tostas de Bacalao con Salmorejo
- Chupa chups de Tomate de Alcolea
- Bombón de foie y Pedro Ximenez
- Habitas antequeranas con jamón, foie y vinagreta de PX de Robles

La salmoreteca Salmorejo de aguacate y crucíferas, Ostra vegetal y caviar de semillas

Continuamos con...

- Croquetas de Rabo de Toro
- Filo de huevos con chorizo
- Cartucho de pescaito frito
- Bolitas de Flamenquín con Mahonesa de Ajo Negro de Montalbán
- Pincho de Migas camperas
- Canapé de puerros de la huerta de Almodóvar del Río
- Pimientos de padrón con tortilla de patata de la huerta cordobesa
- Croqueta líquida con mermelada de tomate y PX
- Corazones de alcachofas confitadas con fino Robles y jamón de Los Pedroches

Y terminamos con...

- Rabo de Toro deshuesado con foie al Oloroso de Robles.

Postre

Chocolate by José Roldán Campeón de España de pastelería.

Bebidas

Agua Sierra de Cazorla.

Piedra Luenga Bio Verdejo, Piedra Luenga Bio Fino, Piedra Luenga Bio Oloroso, Piedra Luenga Bio PX, de Bodegas Robles.



Momento "Placer Digestivo":

Cata y Degustación de Ginebra de Puerto de Indias



BODEGAS ROBLES

Ofreceremos una novedad de Bodegas Robles recién diseñada para ustedes, el primer Pedro Ximenez Frizzante . Fusión de sabores y sensaciones , dulces aterciopeladas de pasas y miel en nariz a la vez que frescas y divertidas en boca gracias al burbujeo en suspensión. Es fruto de uno de los proyectos de la línea de investigación y desarrollo de Bodegas Robles SA, cuyo objetivo es diseñar vinos frescos siempre respetando la tradición , el respeto por el medio ambiente y lo primordial a su materia prima de calidad, la uva Pedro Ximenez .

También Ofreceremos una degustación de Gin Premium Puerto de Indias Strawberry, la auténtica ginebra de fresa que ha marcado tendencia en el sector, así como de la nueva Gin Premium Puerto de Indias Pure Black Edition. Esta última lleva tan solo un mes en el mercado y, para su creación, la marca se ha inspirado en la primavera andaluza, incorporando una sinfonía de aromas florales como la naranja, el limón y el azahar. Esta última, se recomienda combinar con Schweppes Dry Lemon o Normal.

Puerto
Indias
SEVILLAN GIN PREMIUM