

CENA DE CLAUSURA DEL II BBVA BILBAO FOOD CAPITAL

A beneficio de la Fundación de Síndrome de Down del País Vasco

1 de diciembre de 2018 | 20:30 horas | Hotel López de Haro (Bilbao) | 60€/pax

RESERVAS: 94 423 55 00

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cortador de jamón Carrasco

Cortador de salmón Carpier

ENTRANTES

Ensalada de langostinos escabechados en ponzu y encurtidos caseros

*Por Sergio Ortiz de Zarate, de restaurante Zarate (Bilbao, * Michelin & ** Repsol):*

Molleja de ternera con crema de limón y cerveza negra

*Por Zuriñe García, de restaurante Zarate (Galdakao, * Michelin & ** Repsol)*

PRINCIPALES

Pastrami de cimarrón, curry de hierbas, limón en salmuera y sisho

*Por Álvaro Garrido, de restaurante Mina (Bilbao, * Michelin & ** Repsol)*

Pichón en dos cocciones con puré de reineta y bayas de frutos rojos

Por Julio Heras de restaurante Club Náutico (Bilbao)

POSTRE

Sopa de chocolate blanco y cardamomo, mango y maracuyá

Por Julio Heras de restaurante Club Náutico (Bilbao)

LIQUID MENU BY TAITTINGER & CHIVITE

Taittinger brut reserve

Legardeta Syrah 2015

Colección 125, blanco fermentado en barrica2016

Conde de la Salceda reserva 2014

Colección 125, vendimia tardía 2017

* Al finalizar la cena se celebrará una fiesta con subasta de objetos varios cuya recaudación irá también destinada a la Fundación Síndrome de Down del País Vasco.