



Muy Ilustre y Noble Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo

www.lacucharadepalo.com

Septuagésimo primer Capítulo Ordinario
Reunión del Jurado de los Premios Cuchara de Palo
Restaurante LA MEZQUITA, de Guarromán.
Sábado, 1 de diciembre de 2007

MENÚ

Prólogo

Paté de Perdiz de Sierra Morena.
Tomate de la Dehesa de Carlos III, crudo y picado,
con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra de la variedad picual.
Jamón ibérico bandera de la Orden.
Alcachofas al "pil-pil".
Carpaccio de toro de lidia.
Gavilla de espárragos del Guadiel.
Revuelto de txangurro con tortitas de camarones.
Mollejas de ternera a la parilla.

Argumento

Cordero y Cochinillo asados en horno árabe.

Epílogo

Postre variado de la casa,
Dulzaina prenavideña,
Café y Artillería pesada con amena tertulia.

Bebidas

Rioja Viña Salceda crianza
Nota de cata: *Color*: Rojo cereza, capa media.
Aroma: Buena intensidad, complejo. Recuerdos nitidos de fruta
(frutos negros, moras, arándanos). Con notas especiadas y de madera noble.
Paladar: Entrada y paso de boca agradable, cuerpo medio alto.
Buen equilibrio y conjunción tánica.
Persistencia larga con retrogusto limpio recordando las notas de su aroma.

Cerveza especial, Agua mineral y Refrescos.

"La vida interior necesita una casa confortable y una buena cocina."
DAVID HERBERT LAWRENCE (1885-1930). Novelista británico