



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

www.lacucharadepalo.com

Menú del **S**eptuagésimo **N**oveno **C**apítulo **O**rdinario
Commemoración del **X**XX aniversario de la fundación del
Restaurante **L**a **M**ezquita, de **G**uarromán.
Sábado, 28 de noviembre de 2009

*“Las cosas no valen por el tiempo que duran,
sino por la huella que dejan.”*

‡§† Menú †§‡

Aperitivos

Jamón ibérico y Queso manchego

Entrantes

Alcachofas con “juá” (*foie*)

Revuelto de chipirones en su tinta

Molligas fritas con ajos

Riñones de cordero lechal a la plancha

Manitas de cerdo deshuesadas en salsa de *boletus edulis*

Plato capitular

Arroz con Bogavante

Remate

Sorbete de Hierbabuena,

Helado de turrón al aroma de Pedro Ximénez

Café y Fuegos Artificiales de Artillería Pesada
con Tradicional Dulzaina Navideña

Bodega

Hacienda Abascal, Crianza 2005 D.O. Ribera del Duero

Cerveza Especial y Agua Mineral

“Envejecer es el único medio de vivir mucho tiempo” Daniel Huber (1782–1871)

PREMIOS NACIONALES “CUCHARA DE PALO”
PATROCINADOS POR:

 **CAJA DE JAÉN**
Obra Socio Cultural

 **Integrasur**