



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

[www.lacucharadepalo.com](http://www.lacucharadepalo.com)

---

**Sexagésimo sexto Capítulo Ordinario**  
**Restaurante CABO ROCHE, Sevilla.**  
**Sábado, 30 de septiembre de 2006**

---

## **MENÚ**

### **Entradas**

Verónicas de Jamón de Bellota  
Anchoas Imperiales del Cantábrico  
Ensalada de Tomate de los Palacios y Villafranca con Ventresca de Atún de la Almadraba de Bárbate aderezado con aceite de Jaén y Vinagre de Jerez  
Langostinos de Trasmallo del Termino del Guadalquivir

### **Friturillas**

Anillas de calamares fritos de Poteras  
Sinfonía de camarones con Horlea de Harina de Garbanzo  
Tirabuzones del Giraldillo (Mero)

### **Otras Delicias**

Jociquitos de Atún cristalizado  
Sorbete de Limón al Cava Aromatizado con Cassis

### **Plato a elegir**

Lomo de Bacalao Templado al Estilo Pepe Dona  
Suprema de Urta al estilo Roteño  
Filet Mignon Real Maestranza  
Jarrete de Novillo a la Sevillana

### **Un dulce Final**

Alta repostería del duende de Sevilla, Café y Copas

### **Bebidas**

Jerez, Manzanilla, Oloroso, Cerveza, Mineral  
Blanco Joven Tierra Blanca  
Tinto Reserva Privada "Príncipe Alfonso de Hohenlohe"  
Cortijo las Monjas

---

**"Deus qui fecit totum, benedicat cibum et potum"**