



## *Restaurante “Alpino”*

### **Primer Plato**

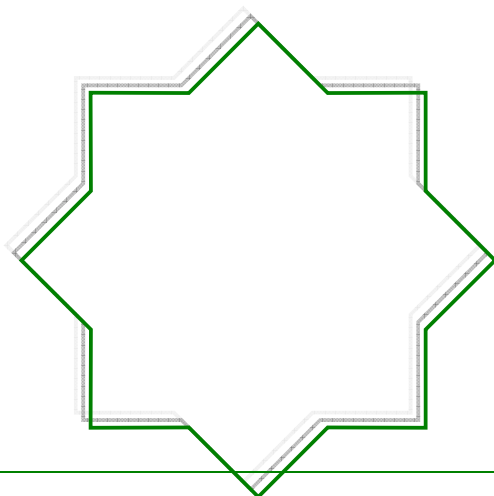
*Risotto con ciruelas pasas, berenjena y chufas*

### **Segundo Plato**

*Roseta de ternasco de Aragón C.R.D.O. rellena de foie-gras y jamón D.O.P. de Teruel con guarnición de patacas de Galicia y Nísperos de Callosa d'en Sarriá.*

### **Postre**

*Torrijas de pan de Cea sobre lecho de crema de turrón de Alicante al aroma de miel.*





## Productos a utilizar para confeccionar nuestra propuesta de Menú OriGIn:

### PRODUCTO

Olio Chianti Classico  
Beurre de karité biologique  
Aceite de Argan  
Jamon D.O.P de Teruel  
Ternasco de Aragón CRDO  
Cecina de Leon  
Prosciutto di Parma  
Viande séchée du Valais IGP  
Pruneau d' Agen  
Níspero de Callosa d' en Sarria  
Pataca de Galicia  
Chufa de Valencia  
Riso di Baraggia Biellese e Vercellese  
Armagnac  
Jijona y Turrón de Alicante  
Miel de Galicia  
Pan de Cea  
Pane di Altamura  
Parmigiano-Reggiano  
Gruyere  
Châteauneuf-du-Pape blanc

### PROCEDENCIA

Italia  
Burkina Faso  
Marruecos  
España  
España  
España  
Italia  
Suiza  
Francia  
España  
España  
Italia  
Francia  
España  
España  
Italia  
Italia  
Suiza  
Francia

