



Ferran Adrià
La CREATIVIDAD al límite
14 de diciembre de 2012

Tondeluna



Menú

Tapa de 1999 **Tarta de espuma de parmesano y Tomate.**

Tapa de 1992 **Cigala con ceps.**

Tapa de 1992 **Brocheta de Bonito con jengibre y coco.**

Plato de 1997 **Royale de pollo con ceps y ravioli a los aromáticos.**

Plato de 1987 **Salmonetes Gaudi.**

Plato de 1994 **Espaldilla de conejo en salmorejo.**

Postre de 2003 **Mini esféricos de mango con helado de vainilla.**

Vinos de la Bodega VALENCISO

Blanco: **VALENCISO blanco 2011**, (fermentado en barrica de roble del Cáucaso)

Tinto: **VALENCISO Reserva 2006**

En el 2012 Logroño fue nombrada Capital Gastronómica. Francis Paniego, Chef del restaurante Echaurren de Ezcaray y Premio Nacional de Gastronomía 2012, organizó en su precioso restaurante Tondeluna, en Logroño, conferencias mensuales con los mejores cocineros: An-doni L. Aduriz, Arzak, Lorenzo Cañas, Quique Dacosta, Ignacio Echapresto, Dani Garcia, Angel León, Josean M. Alija, Marcos Morán, Joan Roca, Koldo Rodero, Marisa Sánchez, Jesús Sánchez, P. Subijana...

Para cerrar este desfile de estrellas vino Ferran Adrià y VALENCISO fue el vino de la cena. www.somoscapi.es

Francis Paniego interpretó cronológicamente los platos de Adrià. Fue una propuesta original y muy bien realizada. VALENCISO acompañó de maravilla los sabores y texturas. *Fue una cena inolvidable!*

