



II EXPERIENCIA GASTRONÓMICA RCT

MENÚ

MESA DE QUESO CANARIOS
Y PATA ASADA, PANES ARTESANOS

ESTACIÓN DE COCINA TRADICIONAL:

- ◆ POTAJE DE BERROS
- ◆ ATÚN EN MOJO HERVIDO
- ◆ CALLOS CON GARBANZOS
- ◆ PAPAS NEGRAS ARRUGADAS CON MOJOS

EN MESA:

- ◆ APERITIVOS: PAPA RELLENA Y CARPACCIO DE CHULETA DE VACA CANARIA EN ADOBO
- ◆ CAZUELA DE CHERNE
- ◆ COCHINO NEGRO ADOBADO EN SU JUGO DE LISTA. NEGRO, BATATA
- ◆ SOPA DE CHOCOLATE, PARCHITA,
- ◆ MENTA Y CARDAMOMO, SUSPIROS DE MOYA

PARA EL CAFÉ:

- ◆ BOLANTINAS
- ◆ BIZCOCHO DE NARANJA

MARIDAJE:

- ◆ VIÑÁTIGO LISTAN BLANCO
- ◆ VIÑÁTIGO LISTAN NEGRO

CON LA COLABORACIÓN DE



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

SOCIEDAD
DE DESARROLLO



cajasiete