

III Jornadas Carnes del Mundo



C/ Decano Prendes Pando, 24
33208, Gijón



del 18 de febrero al 2 de marzo de 2013

Reservas:
T. 984 391 567
on line:
www.tabernaelcencerro.es



Aperitivo

Entrante

Variado de Setas de temporada a la plancha o carpaccio de manitas de cerdo con foie y aceite ahumado

Plato de carne

Degustación de las 4 carnes (Angus, Ternera Casina, Frisona Holandesa y Wagyu)

Postre

Mousse de cítricos salsa de naranja y su crujiente

Precio 45€/persona
A mesa completa.
IVA incluido

VINO RECOMENDADO

Románico 2011 es un vino elaborado por Marcos Eguren en Bodegas Teso la Monja en la DO Toro con uva Tinta de Toro (Tempranillo) en su totalidad.

Rojo picota con ribete violáceo, capa media-alta.

En nariz se aprecia mucha fruta roja madura, balsámicos y tabaco, tiene un paso por boca sedoso y con un buen volumen, frutal, taninos suaves, maderita bien integradas con buena acidez.
Precio 14€



El novillo de raza **Angus** procedente de la región de Nebraska, Estados Unidos es un animal de tamaño medio sin cuernos y que se utiliza exclusivamente para producción de carne, dando un producto de alta calidad con un infiltrado de grasas blanquecinas que le aportan un sabor muy particular y una textura tierna haciendo de ésta tal vez la más equilibrada de todas.

La vaca **Frisona holandesa**, es la lechera de toda la vida que después de cumplir su ciclo productivo y pasados un par de años de cuidada alimentación se sacrifica en un matadero holandés, éste selecciona aproximadamente 70 kg de carne con un nivel alto de infiltración de grasas blancas lo que nos da un producto de muchísimo sabor y textura ligera con grasas que nos recuerdan sabores de mantequillas frescas.



Raza **Wagyu**, también llamado buey Tarima, el **buey de Kobe** es una res de piel negra cuya dieta y cuidado son muy especiales. En efecto, una alimentación a base de pienso especial, sake y cerveza, un masaje diario relajante y un baño de sake. De color rojo agrietado por venas de grasa, es calificada por los especialistas como la carne de buey que menos grasa saturada contiene.

De casa, la ternera de **raza Casina** del monte de producción ecológica que se desarrolla muy bien en terrenos escarpados y soporta las bajas temperaturas de los inviernos asturianos. Nos otorga una carne de un rosado intenso con un nivel de infiltración medio a bajo pero con grasa superficial abundante y blanca la que aporta los suaves matices de los pastos de la cordillera cantábrica.