

# PARMIGIANO-REGGIANO IDIAZABAL

Jueves, 7 Junio de 2007  
Restaurante Guggenheim Bilbao

## MENU

A modo de aperitivo...

**Patata Roseval asada,**  
empapada en matices de Idiazabal y jugo de vainas.

**Infusión de Parmigiano-Reggiano cuajado de forma natural,**  
con lágrimas de trufa, fideos de pan tostados en mantequilla y hojas de sisho.

**Huevo de gallina roto,**  
con un caldo untuoso de queso Idiazabal y óleo de cebollino

**Tako de bacalao asado bajo la llama,**  
servido con una sopa rústica de pan sopako con matices ácidos y picantes

**Espárragos trigueros asados y crudos,**  
con sopa de Parmigiano Reggiano,  
pomelo caramelizado y brotes de anises

**Lomo de lubina asado,**  
acompañado de un puré de tubérculos (yuca, ñame y batata),  
ligeramente picante y caldo acidulado de setas

**Presa de cerdo ibérico asada,**  
con resina de maracuyá, jugo de col morada y brotes de nabo  
sobre requesón batido con matices de cardamomo verde

**Gnoquis de manzana asada,** con helado de canela

**Crema de calabaza con matices de bergamota,**  
galleta rota y helado de cerveza tostada

Agua mineral, café y petit fours

Con los vinos...

*Txakoli Aguirrebeko, D. O. Bizkaiko Txakoliña  
Dominio de Berzal 2003, D.O. Ca. Rioja*



Precio por persona: 88 €  
Para los asistentes a la Jornada: 60 €