



## Quincena dedicada al BACALAO



Del 1 al 15 de JULIO de 2010

C/ Bonifacio Amago, 13  
33740 TAPIA DE CASARIEGO (Asturias)  
restaurantepalermo.com • E-mail: palermo\_gourmet@telefonica.net  
Reservas 985 628 370





*De nombre científico 'Gadus morhua L.', su nombre vulgar es distinto dependiendo el país, de modo que en Dinamarca su nombre es torsk, en Alemania dorsch, en Francia cabillaud, en Italia merluzzo bianco, en Holanda kabeljauw, en Portugal bacalhau do Atlantico y en vasco bakailao, suponiéndose que su nombre castellano proviene del gascón cabilhau, según tesis de Joan Coromines, cuyo nombre pasó primero al vasco o al portugués y posteriormente al idioma de Cervantes. Hablando de Cervantes, hombre observador, escribió en el Quijote de la Mancha lo siguiente: "A dicho acertó a ser viernes aquel día, y no había en toda la venta sino unas raciones de pescado, que en Castilla llaman abadejo y en Andalucía bacalao y en otras truchuelas. Preguntáronle si por ventura comiera su merced truchuela, que no había otro pescado que dar a comer... Pusieronle la mesa por el fresco, y trájole el huésped una porción de mal mojado y peor cocinado bacalao", aquí observamos el desconocimiento de la época entre abadejo y bacalao, lo cual es normal porque al ser de la misma familia es difícil de distinguir, de hecho muchas veces se han vendido como bacalao otros peces del género gadidae como el abadejo.*

**(Historia de la cocina occidental)**



Guisantes de temporada, Callos  
y Tronco de Bacalao

Pencas rellenas de Bacalao,  
Crema de Acelgas y Piquillos

Ajoarriero de Bacalao con Gambas al Ajillo

Arroz Ahumado de Bacalao  
en Costra de Tomate Seco

Bacalao Club Ranero

Bacalao confitado con Verduras  
y Gelée de Caviar Payusnaya

Bacalao a la Portuguesa

Bacalao con Tomate natural y Ali-Oli

Postre:

Sacher envuelto, Crema de leche merengada  
y falso Albaricoque Caramelizado

**Menú degustación**

(para mesa completa)

Compuesto de Aperitivo, dos Platos de Bacalao  
seleccionados para el día, Postre y Bodega.

BODEGA: Albariño 100% Val Do Xuliana 2009

48 euros/cubierto

Recetas elaboradas por  
**Alfonso Santiago**