

Con la colaboración de:



ARROZ
SIVARIS

Distribuciones: TIERRA MADRE

Distribuciones: JERÓNIMO BALBONA



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



Quincena dedicada al
ARROZ



Del 15 al 30 de Mayo de 2009





Ya no es el hilo conductor de las comidas, el compañero obligado que encontramos casi junto a cada plato. La cocina mediterránea le adjudica un Papel diferente: el de un miembro más de la despensa. Una pérdida de rango que, paradójicamente, le abre perspectivas jamás conocidas, convirtiéndose así en el protagonista de cientos de guisos diferentes y descubriendo su capacidad innata para adoptar en cada caso sabores y texturas diversos. Se demuestra a partir de entonces como un producto moldeable, considerablemente versátil, que puede alcanzar puntos de una delicadeza extrema.



Arroz Negro con Calamares, Mejillones y Langostinos

Arroz Bahía Cremoso de Boletus Pinícola y Foie

Arroz Carnaroli Meloso de
Perrechicos, Cigalitas y Trufa

El Caldero Murciano de Estrella Carrillo

Arroz con Pollo de Aldea, Verduras y Curry

Arroz Vialone Nano, Rabo de Toro y Seta de Cardo

Arroz con Bogavante, Zamburiñas y Carabineros

Arroz Ahumado con Salmonetes,
Berberechos y Centollo

Postre: Tiramisú de Arroz

Menú Degustación

(para mesa completa) 45 euros

Compuesto de Aperitivos,

2 platos de Arroces seleccionados para el día, Postre y Bodega

Bodega: VECPRD Raimat Gran Brut

Recetas elaboradas por
Alfonso Santiago