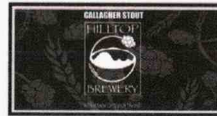




► 1 giugno 2017

POLPO ALLA BRACE CON PERCEBES E SALSA DI PEPERONI BRUCIATI



Gallagher Stout
Hilltop



Il polpo di Iria Espinosa è la rivisitazione di un classico (come il polpo alla gallega) dove fanno la comparsa i frutti di mare (tra cui i pregiatissimi percebes) che sono orgoglio e bandiera della Galizia legati dal peperone che rimanda a elementi dolci e di brace. Essenziale e ricchissimo la Sfera è invece un dessert in forma di tapa, una scintilla di sapore sul palato in un gioco di diverse sensazioni dal dolce all'aspro.

ARBORE DA VEIRA |
CHEF IRIA ESPINOSA |
A CORUÑA (GALIZIA) |
RUA SAN ANDRÉS, 109 |
TEL. +34 981 07 89 14 |
ARBOREDAVEIRA.COM

SFERA ALLA VANIGLIA DI TAHITI, FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO BIANCO



Coleri d'Autunno '06
Tenuta Sant'Antonio