

LES ARTS ÉS *Sargueta*

MARIDAJE
**DOÑA
FRANCISQUITA**



En el siguiente menú vamos a recrear el ambiente carnavalesco madrileño de mediados del siglo XIX, lleno de color y fantasía, donde el compositor Amadeo Vives reconstruye a la perfección esta trama amorosa.

Nosotros proponemos un ambiente carnavalesco de referencias culinarias, mayormente adaptadas a la obra.



LES ARTS

DESENTIERRO DE LA SARDINA

Abrimos el telón con este guiño a los carnavales, momento en el que sucede la historia de Doña Francisquita. En esta ocasión, vamos a desenterrar a la sardina en vez de enterrarla, como es costumbre en todos los carnavales.

LOMO DE SARDINA AHUMADA, CON HUMMUS, ENTERRADA EN MALTODEXTRINA DE CARBÓN Y ESTRAGÓN CON ARROZ INFLADO

Maridaje

Conveniencia. 2019. Chardonnay, Merseguera y Pinot Noir. D.O. Utiel-Requena. Finca San Blas, Requena.

CALLOS NO MADRILEÑOS

Callos. Uno de los platos más conocidos de la gastronomía madrileña, pero con un giro a la clase obrera siendo éstos de bacalao. El bacalao era uno de los ingredientes base de todas las casas obreras, principalmente en salazón, por su durabilidad y facilidad de almacenar en las despensas.

CALLOS DE BACALAO CON HUEVO PASADO POR AGUA Y CAVIAR

Maridaje

Finca San Blas 2014. Merseguera y Chardonnay. D.O. Utiel-Requena. Finca San Blas, Requena.

COCIDO CASI DE MADRID

No hay mejor forma de representar Madrid, su cultura y su historia culinaria del siglo XIX que con un plato tan icónico como es el Cocido Madrileño. Aquí y ahora vamos a reproducir, de la forma más digna, un Cocido Madrileño en un solo plato.

COCIDO MADRILEÑO CON FIDEO CRUJIENTE

Maridaje

30.000 Maravedies 2017. Garnacha. D.O. Vinos de Madrid. Bodega Marañones.

EL ENTIERRO DE LA SARDINA

La culminación y exaltación de la obra escenificada en el entierro de la sardina. Como elemento principal, la sardina de chocolate, típico dulce regalado a los niños en los carnavales de la capital española.

SARDINA DE CHOCOLATE CON LECHE CON MALTODEXTRINA DE CARBÓN Y ESTRAGÓN, GANACHE DE CHOCOLATE, TIERRA DE CACAO, ARROZ INFLADO Y CREMA DE LECHE DE COCO CON VAINILLA

Maridaje

Finca San Blas dulce 2014 (Botrytis Cinerea). Merseguera y Chardonnay. D.O. Utiel-Requena. Finca San Blas, Requena.