



Jornadas del Sabor Ibérico

Toledo organiza, del 21 al 24 de abril, unas jornadas dedicadas al sabor ibérico de bellota, dentro del programa diseñado con motivo de su designación como Capital Española de la Gastronomía 2016. Diferentes restaurantes de la provincia (Tierra del Hotel Valdepalacios, Adolfo, Colección Catedral, Locum, Alfileritos 24, Asador Palencia de Lara y Hierbabuena) han diseñado menús protagonizados por productos derivados del cerdo ibérico, tanto curados como carnes. Las jornadas incluyen menús para diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos a opciones «gourmet» con estrella Michelin.

Más información: www.fisan.es