Restaurantes de Toledo participan desde este jueves en unas jornadas gastronómicas dedicadas a los productos de bellota

Toledo Capital Española de la Gastronomía 2016, acogerá unas jornadas gastronómicas dedicadas a los productos de bellota, desde este jueves, día 21, al domingo 14 de abril, donde diferentes restaurantes de la provincia ofrecerán menús protagonizados por productos derivados del cerdo, tanto curados como carnes.

El restaurante Adolfo de Toledo ha acogido la presentación de las Jornadas de Bellota FISAN, que se enmarcan dentro del programa de Toledo Capital Española de la Gastronomía, que ha dedicado el mes de abril al jamón y al queso.

Las Jornadas Gastronómicas de bellota FISAN incluyen menús para diferentes presupuestos, desde tapas y pinchos creativos a opciones gourmet en establecimientos que cuentan con Estrella Michelín. La iniciativa pretende acercar a los toledanos y a los visitantes las posibilidades del sabor ibérico como elemento diferenciador de la gastronomía española.

Los establecimientos participantes son restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios, restaurante Adolfo, Colección Catedral, restaurante Locum, restaurante Alfileritos 24, Asador Palencia de Lara, restaurante La Ermita y restaurante Hierbabuena. Cada uno de ellos ha diseñado un menú ibérico y habrá propuestas para todos los gustos y para todos los bolsillos.

Desde las más creativas que apuestan por la fusión como la Pluma Ibérica a la brasa con mojo asiático y parmentier de patata y brotes verdes o la Papada ibérica marinada en soja con sopa de ajo y miso, con judía de mar en escabeche; a opciones que potencian la calidad de la materia prima como el Corte de presa ibérica y patata violeta, con berenjena de Almagro y vinagreta de encurtidos o Solomillo ibérico en salsa de ciruelas o carrilleras guisadas al vino tinto con guarnición de patata trufada.

Los menús completos se podrán consultar tanto en las webs y redes sociales de los restaurantes como en la web de Ibéricos FISANwww.fisan.es, patrocinador de las jornadas gastronómicas, según ha informado en un comunicado.