

Fiesta Gourmet

Pza. Ayuntamiento BIESCAS

Viernes 12 a domingo 14 de septiembre

Show Cooking de cocina de raíces en vivo:

Espectáculo de cocina en vivo protagonizado por los mejores chefs locales, en complicidad con los productores de la tierra.

Viernes 12 de 19:00 a 22:00 horas

Sábado 13 de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 22:00 horas

Domingo 14 de 12:00 a 14:00 horas

Chefs participantes:

Carlos Lardies, Restaurante El Montañés (Biescas)

Diego Herrero, Restaurante Vidocq (Formigal)

Izarbe Ramiro, Restaurante El Montañés (Biescas)

Javier Camon, Hotel Rest. Villa de Sallent (Formigal)

Juan Carlos Fraca, Hotel Rest. Casbas (Senegüe)

Mihai Savin, Restaurante 2M Búbal (El Pueyo de Jaca)

Zona Gourmet: junto al *showcooking*, para degustación de tapas realizadas con los productos de la tierra.

Tapas:

- 1 *Montadito de cordero lechal tensino al chilindrón con reducción de zumo de arándanos.* **2M Búbal** (El Pueyo de Jaca).
- 2 *Migas aragonesas con tomate rosa de Barbastro.* **Asador Casa Juan** (Biescas).
- 3 *Figazze del Mirador del Larcin con ternera mechada y crema de chordigas y boletus.* **Asador El Mirador** (Biescas).
- 4 *Hamburguesa de pollo al chilindrón con bechamel de rebollones y escarola.* **Catering y Eventos del Pirineo** (Sabiñanigo).
- 5 *Terrina de pollo y crujiente de papada con espuma de patata al azafrán, queso Vieillo de O Xortical y velo de miel.* **El Montañés** (Biescas).
- 6 *Canelón crocante de trucha confitada a la vainilla con toffe de naranja.* **Hotel Casbas** (Senegüe).
- 7 *Mini hamburguesa de cordero tensino con trufa y cebolla confitada.* **Hotel Villa de Sallent** (Formigal).
- 8 *Croqueta de boletus.* **La Ripera** (Panticosa).
- 9 *Tendeñera* **La Tendeñera** (Biescas).
- 10 *KRUNCHI'S FLAKES: Arroz inflado Brazal, queso O Xortical, espárragos trigueros, caldo de manitas y trufa de verano.* **Vidocq** (Formigal).
- 11 *Brocheta del Pirineo con salsa Masen al azafrán de Teruel (apta celiacos).* **Zarzinera** (Biescas).



1



2



3



4



5



6

Degustación TAPAS

Viernes 12 de 19:00 a 24:00 horas
Sábado 13 de 12:00 a 15:00
y de 19:00 a 24:00 horas
Domingo 14 de 12:00 a 15:00 horas



7



8



9



10



11

Tickets

degustación:

2 tapas + bebida: 5 €
Tapa suelta: 2,50 €
Bebida suelta: 1,50 €

8 a 14
septiembre
2014

con
MUCHO
GUSTO

Alto Gállego

Muestra de productos
de la tierra en la alta cocina

Fiesta gourmet

Pza. Ayuntamiento BIESCAS
12 a 14 de septiembre

- Muestra de productos
- Show cooking en vivo
- Degustación tapas

Con Mucho Gusto Alto Gállego
con la "Quebrantahuesos MTB"
en BIESCAS

CON
MUCHO
GUSTO
rutas

HERALDO
DE NIEBARRA

quiemedios

AYUNTAMIENTO DE
BIESCAS

COMARCA
ALTO GALLEGO

Balay

CERVEZAS
AMBAR

Coca-Cola

RODEGA
PIRINEOS

ARROZ
BRAZAL

Cerveza
El Criollo

Muestra de productos de la tierra

Pza Ayuntamiento BIESCAS

viernes 12 a domingo 14 de septiembre

Horario:

Viernes 12 de 17:00 a 22:00 horas

Sábado 13 de 11:00 a 15:00 y de 17:00 a 22:00 horas

Domingo 14 de 11:00 a 15:00 horas

Selecta mini-feria que acercará al visitante las materias primas utilizadas por los chefs.

- Arrocería del Pirineo, Brazal
- Artesanas, Las Chesitas (Echo)
- Caviar Pirineo (Olivan)
- Cordero Lechal Tensino (Valle de Tena)
- Elarte, helados naturales (Bierge)
- O Xortical, Queso de Villanúa
- Oz, miel artesanal del Pirineo (Hoz de Jaca)
- Panadería Javierrelatre
- Patatas ecológicas del Pirineo (Orós Bajo-Biescas)
- Quesos Flor de Aspe (Valle de Aísa)
- Bodegas Pirineos
- Cerveza Ambar
- Coca-Cola
- Cafés El Criollo

Semana deliciosa

8 a 14 de septiembre

Menús degustación por 25€

diseñados con los productos de la tierra, incluyendo agua y vino de Bodega Pirineos o cerveza Ambar o Coca-Cola y café El Criollo.

2M Búbal (El Pueyo de Jaca)

Longaniza seca con olivas negras del Bajo Aragón.

Pate casero de casa Latorre sobre tosta de pan.

Croquetas caseras de jamón de Teruel.

Risoto de boletus de temporada con queso Viello de O Xortical.

Ternasco Lechal Tensino asado a fuego lento en su propio jugo con patatas panaderas.

Coulán de chocolate con helado de vainilla de Madagascar.

Asador Casa Juan (Biescas)

Choricitos al vino rancio de la tierra.

Tortilla de bacalao con pimiento de la huerta de Biescas.

Chuletón de 500 gr. de ternera del Valle de Tena, con patatas fritas caseras y verdurita de Biescas.

Postres casero a elegir.

Asador El Mirador (Biescas)

Migas de pastor con boletus o ajoarriero altoaragones

Entrecote de vaca Araparda a la brasa o paletilla de cordero Tensino

Melocotón de Calanda con vino rancio o torrijas

El Montañés (Biescas)

Salmorejo con tomate rosa de Barbastro.

Ensalada de arenque ahumado.

Tapa montañesa: terrina de pollo, queso Viello de O Xortical y espuma de Patata Ecológica del Pirineo trufada con crujiente de papada.

Tataki de trucha Pirinea con ajoblanco y helado de Wasabi.

Lechazo en dos cocciones con emulsión de salvia y patata rota al tomillo

Flan de queso O Xortical

Hotel Casbas (Senegüé)

Crujiente de trucha confitada con toffe de naranja.

Arroz cremoso de verduras y queso de la tierra.

Gazpacho de sandía con picatostes.

Conserva tradicional al estilo Casbas.

Natillas Artesanas con helado de vainilla.

Zarzinera (Biescas)

Brotes tiernos de la huerta con vinagreta de Módena y miel de Oz

Canelones de ternera de Aragón gratinados con queso O Xortical

Redondo de ternera pirenaica con salsa de orejones y pasas

Surtido de helados Elarte