

## **PRIMERAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS Y LA CAZA EN EL RESTAURANTE LA MENORAH , DE FINCA CORTESÍN**

LA PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS TENDRÁ LUGAR EL LUNES 26 DEL CORRIENTE EN DICHO RESTAURANTE A LAS 21 HORAS, DONDE SE SERVIRÁN UNAS COPAS Y SE REALIZARÁ UNA DEGUSTACIÓN DE PLATOS CONFECCIONADOS CON LOS ELEMENTOS PRINCIPALES DE LAS JORNADAS.

SE HARÁ UNA DEMOSTRACIÓN DE SETAS DE LA ZONA TENIENDO EN CUENTA QUE LA UBICACIÓN DEL RESTAURANTE LA MENORAH DE FINCA CORTESÍN SE ENCUENTRA A UNA HORA ESCASA DE TRES PARQUES NATURALES COMO SON EL PARQUE NATURAL DE LOS ALCORNOCALES, PARQUE NATURAL DE SIERRA DE LAS NIEVES Y EL PARQUE NATURAL DEL VALLE DEL GENAL, AL MISMO TIEMPO LA PROXIMIDAD DEL MONTE DEL DUQUE EN LA SIERRA CRESTELLINA DE CASARES.

TODOS EL CONJUNTO DE UN ALTO VALOR MICOLÓGICO Y CINEGÉTICO HACEN DEL RESTAURANTE LA MENORAH EN FINCA CORTESÍN UN LUGAR IDÓNEO PARA LA ORGANIZACIÓN DE UNAS JORNADAS DEDICADAS POR ENTERO AL MARAVILLOSO MUNDO DE LAS SETAS Y LA CAZA MAYOR .

### **LUGAR DE LAS JORNADAS**

RESTAURANTE LA MENORAH EN FINCA CORTESÍN

### **PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS**

EL LUNES 26 DE NOVIEMBRE 2007, A LAS 21:00 HORAS EN EL RESTAURANTE LA MENORAH EN FINCA CORTESÍN.

### **DIRECCIÓN**

CENTRO DE NEGOCIOS – FINCA CORTESÍN.  
FINCA CORTESÍN, CARRETERA DE CASARES, KILÓMETRO 2, CASARES MÁLAGA.

**TELÉFONO PARA RESERVAS** 952 937 730

**TELÉFONO DE CONTACTOS** 635 819 750 ( ISAAC ) 952 807031 ( JOSÉ LUIS )  
CORREO ELECTRÓNICO: [pepemariscal@mixmail.com](mailto:pepemariscal@mixmail.com) .

### **DÍAS EN LOS CUÁLES SE CELEBRARÁN LAS JORNADAS**

29 y 30 DE NOVIEMBRE, 1 y 2 DE DICIEMBRE 2007 (JUEVES, VIERNES, SÁBADO y DOMINGO) ALMUERZO Y CENA.

## **LEMA DE LAS JORNADAS**

PRIMERAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS SETAS Y DE LA CAZA.  
LA SIERRA Y EL MAR DE LA MANO EN EL RESTAURANTE LA MENORAH  
EN FINCA CORTESÍN, UNA SINFONÍA DE OLORES Y SABORES.

## **PRESENTAN LAS JORNADAS**

PEPE MARISCAL Y DOMINGO LOPEZ MONTE (MICÓLOGOS)

**DIRIGE** ISAAC MARISCAL Y NOELIA LÓPEZ

**CHEFS** LUCAS PIÑOL, LUCAS GODOY Y MANUEL CAMISULY “CAMP”.

### **Las Entradas:**

Croquetas de morcilla serrana con pasa y piñones.

Croquetas de hongos.

Carpaccio de ciervo con rúculas , canónigos y angulas de monte .

Escabechado de perdiz y verduritas.

Langostino en tempura sobre wok de verduritas y hongos.

Alubias de la granja con almejas de carril y niscalos.

### **El Pescado:**

Trocitos de corvina del Estrecho sobre colchón de chantarelas confitadas.

### **La Carne:**

Lomo de ciervo grillé con su puré de morcilla de Casares y boletus idulis con puré de manzana.

### **El Postre:**

Granita picante de naranja guachi .

### **Los Vinos:**

Tintos: Solagüen Reserva 2001, D.O. Rioja Alavesa.

Blancos: Carramimbre 100% Verdejo D.O.Rueda .

Copa de bienvenida: aguas, cafés, etc.

Precio: 55€ + 7% i.v.a.