

MADRID FUSIÓN

V ENCUESTRO COCINERO REVELACIÓN 2003-2016

Madrid, 26 de septiembre de 2016

Aperitivo

“Empanadilla de sobrasada de mejillón en hoja de higuera y su miel”

Cerveza Casimiro Mahou Jacometrezo

Diego Gallegos (*Restaurante Sollo*)

“Sopa fría de cebolla con sardinilla y queso cheddar de cabra La Cabezuela”

Cerveza Casimiro Mahou Marcenado

Daniel Ochoa & Luis Moreno (*Restaurante Montia*)

“Nigiri fermentado con almeja”

Cerveza Casimiro Mahou Maravillas

Jesús Segura (*Restaurante Trivio*)

“Taco de navaja y carnitas con chipotle y tamarindo”

Cerveza Casimiro Mahou Marcenado

Óscar Calleja (*Restaurante Annu*)

“Agua de tomate azul con zamburiña”

Cerveza Casimiro Mahou Amaniel

Rodrigo de la Calle (*Restaurante El Invernadero*)

“Meunière de almejas, cebolletas encurtidas y coliflor”

Cerveza Casimiro Mahou Amaniel

Vicente Patiño (*Restaurante Saiti*)

“Mochi de ensaladilla de ventresca de bonito”

Cerveza Casimiro Mahou Maravillas

Ricard Camarena (*Restaurante Ricard Camarena*)

“Mejillón en escabeche con patata frita”

Cerveza Casimiro Mahou Amaniel

Iñigo Lavado (*Restaurante Singular-Iñigo Lavado*)

“Carpaccio de pies de cerdo y navajas, aderezo de jengibre y chalotas encurtidas”

Cerveza Casimiro Mahou Jacometrezo

David Yarnoz (*Restaurante El Molino de Urdániz*)

“Sardinillas con perdiz”

Cerveza Casimiro Mahou Maravillas Carmelo

Bosque (*Restaurante Lillas Pastia*)

Comida

“Lasaña de mollejas y setas con vinagreta de tomate”

“Leche, cacao, avellanas y azúcar”

Javi Estévez (*Restaurante La Tasquería*)

“La Sastrería Garnacha Blanca de Aragón”

“La Sastrería Garnacha D. O. Métrida”

