Viaggio, ricerca ed innovazione nel menu del ristorante Albufera

mg-2082f2-50420e99

Anche la cucina spagnola ha le sue stagioni, un clima mite e solare ha comunque un susseguirsi di stagioni e così il ristorante Albufera, legata al suo territorio, propone nuove piatti. Alice e Mateus, nonostante gli impegni del ristorante, cercano sempre di ritagliarsi dei giorni per tornare in Spagna per studiare, per ricercare nuovi prodotti e nuovi fornitori e soprattutto per assaggiare e scoprire le nuove tendenze.

Le nuove proposte del menù sono proprio il frutto del loro ultimo viaggio:

SALMOREJO
Vellutata fredda di pomodoro, parente del gazpacho, tipica dell'Andalusia, accompagnata da pane croccante, prosciutto e uova sode. Un piatto fresco ma appagante e che, a differenza del gazpacho, non ha né peperoni né cetrioli e quindi più digeribile.

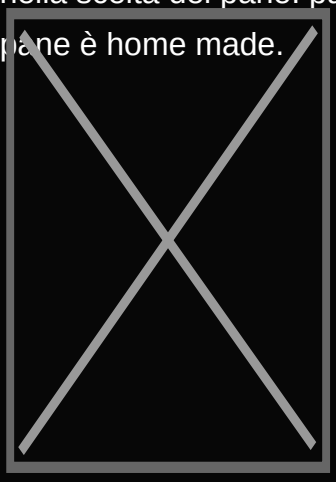
FOIE GRAS CON PEDRO XIMENEX
Un accostamento molto interessante: un passito Andaluso che dona al foiegras una nota morbida in contrapposizione con l'acidità della granita di limone che invece lo rende fresco e adatto alla stagione. Il foie gras utilizzato è preparato dallo chef.

SASHIMI DI PRESA IBERICA
Un abbinamento che stupisce: fettine di maiale iberico, leggermente scottate con maionese di plancton e bottarga.

ESCALIVADA
Verdure miste di stagione cotte intere nel forno a vapore, servite fredde con formaggio di capra per soddisfare anche i vegetariani.

MINI BOCADILLO MADRILENO

Tipico panino madrileno servito con ripieno di calamari fritti e alioli. Una variazione alla tradizione è nella scelta del pane: pane nero anziché bianco che richiama il colore dell’inchiostro del calamaro. Il pane è home made.



L'UOVO DI PAOLO PARISI

Uovo cotto a bassa temperatura servito su una terra iberica a base di chorizo, carbone vegetale e pan grattato. Un piatto che soddisfa anche l’occhio.

GAMBAS CRUDAS

Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo con salsa di mango e mandorle. Un crudo con materie prime di eccellenza.

CAPRICHO

Una rivisitazione della torta morbida al cioccolato servita con gelato al lampone fatto in casa e aria di basilico.

In questo nuovo menù oltre a un’attenta ricerca dei prodotti spagnoli, troverete un’accurata selezione di cibi italiani dalle uova di Paolo Parisi ai gamberi di Mazara del Vallo e nuove preparazioni: dal pane al gelato. Ancora una volta un‘idea di tapas che si differenzia dai piatti già pronti ma tutto all’insegna di una cucina espressa e di alta qualità.

www.albufera.it

[gallery columns="2" size="medium" ids="122675,122676,122677,122678,122679,122680,122681,122682"]