

# Fiesta Gourmet

Av. de los Tilos, BENASQUE

Jueves 21 a domingo 24 de agosto de 18 a 22 h.

## 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.

### Chefs participantes:

**Jacinto Escartín**, Restaurante La Llardana

**Kike Anés**, Restaurante El Candil

**Marcos Llanas**, Gran Hotel Benasque

**Pepa (M.ª José Martínez)**, Restaurante La Sidrería

**Pepe (José Jordana)**, Rest. La Solana / Hotel Casa Cornel

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

## Tapas:

- 1 **Mini perrito de cordero del Valle sobre tomate confitado y queso "El Benasqués". Baldana Tapas** (Benasque).
- 2 **Confitura de Tomate rosa de Barbastro con queso el Benasqués sobre pan de leña de Perucho. Bar Llinadet** (Benasque).
- 3 **Sopa fría de frutos rojos de Anciles con helado de yogurt Elarte de la Sierra de Guara. Cantaloope** (Benasque).
- 4 **Chupa Chups de longaniza Villa de Graus con Queso el Benasqués y mermelada de escalibada de La Cullera. El Candil** (Cerler).
- 5 **Patatas de la huerta de la casa rellenas de longaniza gratinadas con salsa de trufa de verano. Gran Hotel Benasque** (Benasque).
- 6 **Champiñón relleno de jamón, gamba y queso cremoso al graten de ajaceite de rusiñols. Hotel Aneto** (Benasque).
- 7 **Milhojas de ternera del Valle de Benasque. Hotel Aragüells** (Benasque).
- 8 **Gazpacho de tomate rosa y remolacha. Ixarso Asador y Taberna** (Benasque).
- 9 **Carpacho de trucha del Cinca y tomate rosa de Barbastro. La Borda d'Arnaldet** (Sesué).
- 10 **Pastel de longaniza con boletus e inyección de tomate rosa de Barbastro. La Llardana** (Benasque).
- 11 **Iste bollo ye priñau. La Sidrería** (Benasque).
- 12 **Tartar de tomate rosa con anchoas y aceite de Secastilla. La Solana / Hotel Casa Cornel** (Cerler).
- 13 **Mini-hamburguesa Maupás, de ternera con queso El Benasqués, cebolla caramelizada y pan de Perucho. Maupás Benás** (Benasque).



Participa consumiendo las 13 tapas

## SORTEO\*

4 Forfaits y 24 cenas (12 parejas)

\* Disfrútalo del 9 al 12 y del 15 al 19 de diciembre inclusive

21 a 31  
agosto  
2014

CON  
MUCHO  
GUSTO

Valle de  
Benasque

Muestra de productos  
de la tierra en la alta cocina

## Fiesta gourmet

Av. los Tilos, Benasque  
21 a 24 de agosto

- Muestra de productos
- Show cooking en vivo
- Degustación tapas
- Sorteo: 24 forfaits y 24 cenas

## Tickets

degustación:

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



# Muestra de productos de la tierra

Av. de los Tilos, BENASQUE

jueves 21 a domingo 24 de agosto

Horario: de 17 a 22 h

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

- Aceite de oliva virgen Secastilla (Secastilla)
- Conservas Vegetales y Tomate Rosa Pozán de Vero (Pozán de Vero)
- Cordero del Valle de Benasque (Benasque)
- El Paso de Baber (Benasque)
- Elarte, helados naturales (Bierge)
- Embutidos Villa de Graus (Graus)
- Escabechados El Corral del Tío Nicasio (Castejón de Valdejasa)
- Flores en la Mesa (Zaragoza)
- Mermeladas de Cerler (Cerler)
- Panadería Perucho (Benasque)
- Pastelería Fabres (Benasque)
- Pastelería Flor de Nieve (Benasque)
- Queso El Benasqués (Sahún)
- Setas Silvestres Amado Castel Saura (Castejón de Sos)
- Bodegas Sierra de Guara (D.O. Somontano)
- Cerveza Ambar
- Coca-Cola
- Cafés El Criollo

# Jornadas deliciosas

21 a 31 de agosto

## Menús degustación por 25€

diseñados con los productos de la tierra, incluyendo pan de leña Perucho, agua y vino Idrías D.O. Somontano o cerveza Ambar o Coca-Cola y café El Criollo.

### Cantaloope (Benasque)

Gaspacho de frambuesas con aceite de Secastilla.  
Carpaccio de calabacín con escamas de queso El Benasqués y Rúcula.  
Conejo guisado con boletus y setas del valle.  
Sopa fría de frutos rojos con helado de yogurt de Guara.

### El Candil (Cerler)

Salmorejo de tomate rosa de Barbastro con pensamientos.  
Arroz meloso con amanita caeserea.  
Salmón confitado con aceite de vainilla, manzana y mermelada de kiwi y mermelada de La Cullera.  
Jarrete de cordero del Valle cocinado a baja temperatura con romero y piperrada.  
Canutillos de hojaldre rellenos de crema pastelera con chocolate.

### Gran Hotel Benasque (Benasque)

Crema de patata ahumada con aceite de trufa de verano.  
Aspic de judías verdes y caldo de jamón sobre tomate confitado, flores comestibles y conejo en escabeche.  
Canelones de cordero del Valle guisado a la miel con rossignols.  
Troncho de chocolate con leche vainilla y fruta de la pasión con helado.

### Hotel Aneto (Benasque)

Cordada de productos de la Ribagorza.  
Crema de judías verdes con foie gras y setas de temporada.  
Milhojas de tomate rosa, ensalada templada y queso curado del Valle, con crujiente de pan de Perucho.  
Prensado de cordero de Chía, con parmantier ahumado y mermelada de cebolla y ceps.  
Crema caramelizada con frutas estivales.

### La Borda d'Arnaldet (Sesué)

Hojaldre relleno de espárragos trigueros con queso El Benasqués.  
Torre de cordero de Chía con higos en almíbar.  
Peras al vino tinto con chocolate.

### La Llardana (Benasque)

Bomba de tomate rosa de Barbastro aliñado con aceite de Secastilla.  
Judías verdes con gambas y salsa de almendras.  
Lomo de ternera del valle con salsa de hongos.  
Bizcocho de chocolate tibio con helado de queso.

### La Sidrería (Benasque)

Gaspacho de tomate rosa de Barbastro y fresas.  
Ensalada de judías verdes con vinagreta de tomate rosa y pimiento de piquillo.  
Ventresca de bonito al horno con tomate y cebolla de fuentes.  
Timbal de ternasco confitado con patatas del país.  
Queso benasqués con mermelada la cullera.

### La Solana / Hotel Casa Cornel (Cerler)

*Para empezar*  
Queso el Benasqués  
*Para compartir*  
Ensalada de tomate rosa rallado y carpaccio de bacalao ahumado.  
Timbal de longaniza villa de Graus con judías pochadas con alioli gratinado.  
Revuelto de rufiñol con butifarra negra.  
*Para elegir*  
Medallones de solomillo de ternera del Valle a la pimienta verde.  
Cordero del Valle de Benasque al horno.  
Tacos de bacalao a la crema de ajo gratinado.  
*Postre*  
Tarta casera de queso fresco al horno.

### Maupás Benás (Benasque)

Mini-sandwich de queso fresco y salmón ahumado.  
Ensalada de tomate rosa de Barbastro con queso El Benasqués y orégano.  
Longaniza de Villa de Graus sobre cama de escalibada y patata asada.  
Surtido de helados Elarte.