

LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA EN UN GRAN ESCAPARATE / 'LA MARAVILLOSA' DE VALDERAS OFRECE SU CARTA HASTA EL 9-N

El Corte Inglés dedica noviembre a las I Jornadas Gastronómicas de las Comarcas Leonesas

Cada semana de noviembre la protagonizará un restaurante participante, que junto a su carta ofrecerá un menú degustación con cuatro platos y postre a 24,95 euros

La Maravillosa
Valderas

Serrano
Astorga

Palacio de Canedo
Prada a Tope en Canedo

Entrepeñas
Geras de Gordón

Gente

El Restaurante de El Corte Inglés celebra desde hoy las I Jornadas Gastronómicas de las Comarcas Leonesas, que a lo largo de todo el mes de noviembre acercarán a los clientes del centro comercial a cuatro de los principales representantes de la rica gastronomía de la provincia, uno por semana.

Estas Jornadas de las Comarcas Leonesas sustituyen en la oferta gastronómica del mes de noviembre en el Restaurante de El Corte Inglés de León a las Jornadas 'Desde el Norte', que a lo largo de los últimos nueve años acercaron hasta León a 27 de los mejores restaurantes de Asturias, Cantabria y Galicia, uno de cada comunidad por cada edición.

Con estas I Jornadas Gastronómicas de las Comarcas Leonesas, el Restaurante de El Corte Inglés de León quiere contribuir a poner en valor la rica y variada gastronomía de la provincia entre los propios leoneses y visitantes que visitan el centro comercial. Así, entre el 4 y el 9 de noviembre el Restaurante de El Corte Inglés cederá sus fogones a 'La Maravillosa' de Valderas, que ofrecerá sus especialidades entre las que no puede faltar el bacalao al estilo de Valderas.

La semana siguiente, del 11 al 16 de noviembre, será el turno de la cocina maragata con el Restaurante 'Serrano' de Astorga; al que seguirá la oferta tradicional de Prada a Tope y el Palacio de Canedo del 18 al 23 de noviembre, para cerrar con las propuestas de la Montaña representadas por el 'Entrepeñas' de Geras de Gordón y sus afamados embutidos.

Cada uno de los restaurantes ofrecerá un menú degustación con cuatro platos y postre al precio de 24,95 euros, si bien los clientes de El Corte Inglés de León también tendrán la opción de elegir entre las distintas propuestas de la carta del establecimiento elegidas para estas I Jornadas Gastronómicas de las Comarcas Leonesas.



La dirección de El Corte Inglés de León y de los sectores de Alimentación y Cafetería posan con los representantes de los restaurantes de estas jornadas.

MENÚS

Del 4 al 9 de noviembre de 2013	Del 11 al 16 de noviembre de 2013	Del 18 al 23 de noviembre de 2013	Del 25 al 30 de noviembre de 2013
RESTAURANTE LA MARAVILLOSA Entrantes Pisto de la huerta de Fresno con morcilla10,00€ Puerros templados de la comarca con refrito de ajos10,00€ Rulo de queso de cabra sobre tomate10,00€ Ensalada de Trucha en escabeche10,00€ Crema de pardinias con espuma de pimientos9,90€ Crema de Setas con perdz 12,00€ Bacalao y Carne Bacalao al estilo de Valderas15,00€ Carrillera de ternera al vino de Tierras de León14,00€ Postres Cujada con miel4,50€ Queso de oveja con membrillo4,75€	RESTAURANTE SERRANO Entrantes El bacalao desnebrao, pimentón de la vera y AOVE12,50€ El garbanzo de pico pardal salteado con boletus pinophilus12,50€ La cecina de Astorga, polen de abeja, foie de pato y AOVE15,00€ Pescados La merluza confitada, hummus de pico pardal y vinagreta de pera conferencia-tomate16,50€ El bacalao como se hace en la maragatería17,00€ Carnes La perdz guisada con setas de temporada y foie de pato19,50€ La carrillera de cerdo ibérico al Prieto Picudo, puerro patata y zanahoria14,00€ Postres Las peras al mencia, bizcocho de chocolate y espuma de yogur6,00€ La leche frita, cremoso de manzana reineta y helado de mantecado5,50€	RESTAURANTE PRADA A TOPE Entrantes Queso de Veigadarte gratinado con nuestra mermelada de pimientos14,00€ Lacón prensado con pimientos asados12,50€ Rollito de cecina con nuestro membrillo12,00€ Pimientos del bierzo asados11,00€ Croquetas Variadas (castañas, lacón) 11,00€ Bacalao y Carnes Bacalao Ajo arriero17,00€ Botillo con garbanzos repollo y cachelos14,00€ Lomo alto a la parrilla con patatas e higos zupeiros17,00€ Postres Tarta de castañas4,75€ Peras al vino con chocolate4,75€ Manzana reineta asada, con crema inglesa 4,75€	RESTAURANTE ENTREPEÑAS Entrantes Tabla de Embutidos (2 personas)12,00€ Cecina de León Reserva 12,00€ Embutidos para untar 8,00€ Lengua de ternera con mermelada de arándanos 12,00€ Revuelto de morcilla 8,00€ Morcilla de Geras con cebolla Frita 8,00€ Carnes Lomo de vaca adobado semicurado Entrepeñas15,00€ Pollo Rural de geras en salsa de cebolla14,00€ Cecina de chivo(cocida) 12,00€ Postres Mus de Limón 4,50€ Tarta babiana 4,50€ Tarta de tiramisú4,50€
Menú degustación — Pisto de la huerta del Fresno con morcilla — Puerros templados de la comarca a la parrilla con refrito de ajos y pimentón — Rulo de queso de cabra de Cobreros sobre tomate y cebolla caramelizada — Bacalao al ajo arriero estilo Valderas — Cujada de oveja con miel PVP 24,95€ No incluye bebida	Menú degustación — El aperitivo La cecina de Astorga, polen de abeja, foie de pato y AOVE — Legumbre y seta El garbanzo de pico pardal salteado con boletus pinophilus — El pescado El bacalao como se hace en la maragatería — La carne La carrillera de cerdo ibérico al Prieto Picudo, puerro patata y zanahoria — El dulce La leche frita, cremoso de manzana reineta y helado de mantecado PVP 24,95€ No incluye bebida	Menú degustación — Queso de Veigadarte gratinado con nuestra mermelada de pimientos — Rollito de cecina con nuestro membrillo y foie — Lacón prensado con pimientos asados — Botillo con garbanzos repollo y cachelos — Tarta de Castañas PVP 24,95€ No incluye bebida	Menú degustación — Crujiente de espárragos con cecina de León Reserva — Escalopes de lengua de Ternera Con salsa de arándanos de la zona — Revuelto de morcilla de Geras con cebolla frita — Lomo de vaca adobado semicurado Entrepeñas — Tarta Babiana PVP 24,95€ No incluye bebida

