

MENU DEGUSTACION IV Jornadas “GASTRONOMÍA SALUDABLE ”



GASTRO CASINO ORIHUELA

y

ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR DE ORIHUELA
Universidad Miguel Hernández



Vino espumoso natural elaborado por el método tradicional blanco y rosado

Prof. Nuria Martí Bruñá
Laboratorio y Plata Piloto de zumos y bebidas (IBMC)

tomate raff con bonito y crema de queso ligero con albahaca”

Antonio Pérez Marcos . Cheff Gastro Casino de Orihuela
Prof. Juan José Ruiz Martínez.
Departamento de Biología Aplicada. Biodiversidad Agrícola y Mejora de Variedades

Tiger-Burguer con micro mezclum, ketchup casero y cebolla caramelizada

Prof. José Ángel Pérez Álvarez
GRUPO IPOA (Industrialización de Productos de Origen Animal)

Piezas de Conejo en diversas texturas

Prof. Maria de la Luz García Pardo y Prof. María José Argente Carracosa
Granja Docente, Dpto. Tecnología Agroalimentaria, Área Producción Animal

Vino Tinto envejecido en barrica de roble francés

Prof. Nuria Martí Bruñá
14ª Promoción de la Licenciatura de Enología

Pre-postre

Selección de Frutas variadas de hueso de temporada

Prof. Pilar Legua Murcia
Dpto. de Producción Vegetal y Microbiología

Postre

Mini Cups cake de dátil con base de cremoso de turrón

Prof. Casilda Navarro Rodríguez de Vera
GRUPO IPOA (Industrialización de Productos de Origen Animal)

Prof. Ángel Carbonell Barrachina y Maria José frutos Fernández
Dpto. Tecnología Agroalimentaria Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria
