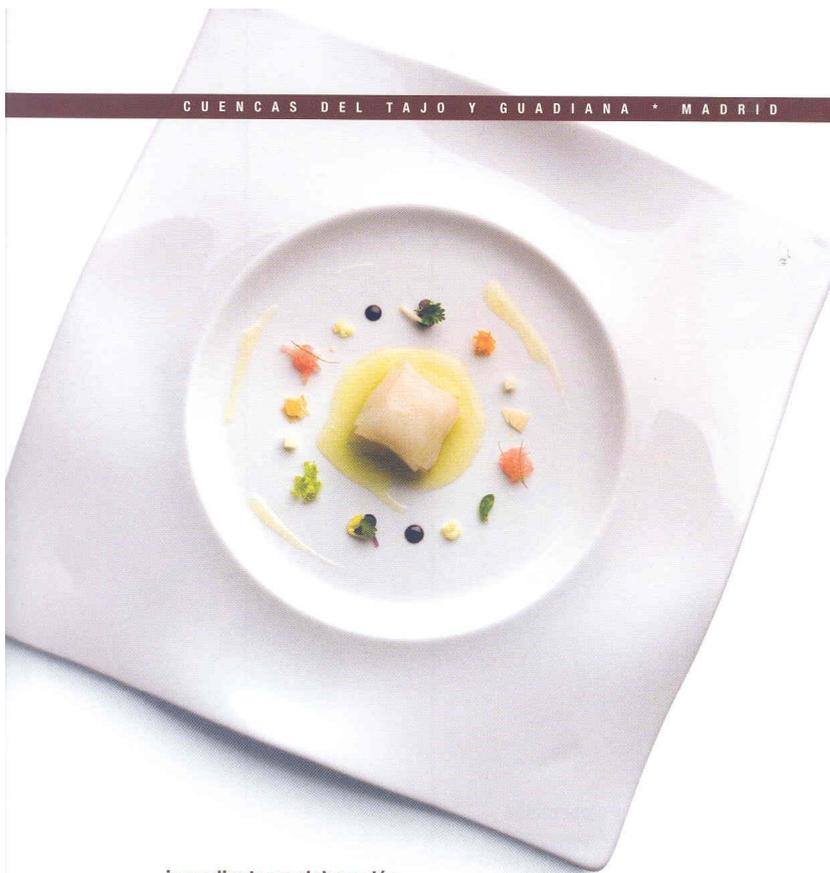


PACO RONGERO  
RESTAURANTE  
LA TERRAZA DEL CASINO

**\*Bacalao: gustos básicos,**  
con sopa de aceite de oliva virgen extra. Variedad Arbequina



MARIDAMOS CON

**ingredientes y elaboración**

**Lomo de bacalao:** 400 g. de lomo de bacalao. Racionar el bacalao en porciones de 60 g. **Agua de bacalao:** 500 ml. de agua, 250 g. de piel de bacalao. Hervir las pieles de bacalao junto con el agua durante 20 minutos. Pasar por un colador de malla metálica con estameña. Enfríar lo más rápido posible si no se va a usar al momento. **Sopa de aceite de oliva:** 40 ml. de aceite de oliva Arbequina, 80 ml. de agua de bacalao, 2 g. de tapioca en polvo. Juntar el agua de bacalao con la tapioca y llevar a ebullición sin dejar de remover. Emulsionar con el aceite fuera del fuego hasta conseguir una textura de crema ligera. Poner a punto de sal. (Sigue en la página 126)

**acabado y presentación**

Confitar el lomo de bacalao dentro de la sopa de aceite de oliva. Colocar el bacalao en el centro del plato y disponer alrededor todos los toques aromáticos. Terminar salseando por encima del bacalao con la sopa de aceite de oliva virgen.

**granjuvé & camps**  
brut gran reserva

**\*vista** Expresivo color dorado con tonalidades pálidas, a pesar de su larga crianza. Espléndida efervescencia, múltiples cordones de efímeras burbujas, corona estable / **nariz** Aroma penetrante, complejo, alegre y muy fresco. Sorprendente frescura con claras notas de flores blancas y frutas carnosas. Complejidad progresiva, ligeros tostados y fondo de miel / **boca** Intenso, sugerente y sumamente agradable. Cremoso, untuoso y muy persistente en un final aromático.

**\*elaboración y crianza** Su elaboración está rigurosamente limitada a los grandes vinos procedentes de cosechas excepcionales, obtenidas en la "Propiedad de Esplells", uno de los viñedos más ilustres de Sant Sadurn d'Anoia, y Mediona, en el Penedés superior / Crianza: "Gran Reserva", 42 meses de media en botella / Temperatura recomendada de servicio: 7-8°C.

D.O. CAVA > 12%

JUVÉ & CAMPS \_ 938 911 000



25% MACABEU  
25% XAREL·LO  
25% PARELLADA  
25% CHARDONNAY

109



PACO RONCERO  
RESTAURANTE  
LA TERRAZA DEL CASINO



**\*Mantequilla de aceite**  
con panes rotos (aceite de oliva virgen extra, variedad Picual)

#### ingredientes y elaboración

**Masa de pan:** 10 g. de levadura prensada, 4 g. de sal fina, 190 ml. de leche entera, 320 g. de harina de trigo fuerte. Mezclar todos los ingredientes en la amasadora durante 5 minutos a media velocidad. Amasar a mano un minuto más y guardar en un bol, bien tapado y en la nevera. Dejar fermentar 5 horas. **Pan hueco:** Masa de pan (elaboración anterior). Estirar en la laminadora a grosor máximo. Dejar reposar la masa 1 minuto tapada con un paño húmedo. Volver a estirarla a un grosor de 0,5 cm. dos veces. Doblar sobre sí misma una vez y volver a pasar por la máquina a grosor de 0,5 cm. dos veces. Cortar óvalos de 10 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Pasar por la máquina de estirar pasta a un grosor de 0,3 cm. dos veces. Cocer 3 minutos en el horno a 240°C, voltear y cocer 2 minutos más hasta que estén bien hinchadas y doradas. Sacar del horno y partir con un cutter la air-baguette por la mitad con cuidado de no romperla. Guardar. **Mantequilla de aceite de oliva:** 150 ml. de aceite de oliva virgen extra variedad Picual, 50 g. de manteca de cacao, 10 unidades de tubo dentífrico. Fundir la manteca de cacao en un recipiente de acero inoxidable y a una temperatura de 35°C. Añadir el aceite de oliva y enfriar en la nevera a 2°C. Sacar de la nevera y cuando alcance una temperatura de 18°C batir hasta obtener una crema montada. Introducir en los tubos dentífricos y cerrar. Conservar en la nevera hasta el momento de su uso.

#### acabado y presentación

Disponer 3 mitades de pan hueco a continuación del tubo de mantequilla. Terminar con sal Maldon y unos brotes y hojas escogidas en el interior del pan roto.

## creu delavit

2008

**\*vista.** Color pajizo pálido brillante y vivo / **nariz.** Conjunto aromático complejo, expone sensaciones de aromas frutales de membrillo y orejón de melocotón, bien dispuestas sobre un fondo floral y tostado / **boca.** Se presenta goloso en el encuentro, dando a continuación paso a un recorrido gustativo definido por su estructura, aunque bien compensado por su carácter fresco y persistente. Mantiene una buena evolución en botella.

**\*elaboración y crianza.** Pautas típicas de un gran vino blanco / Maceración pelicular / Fermentación en barricas nuevas de roble americano y francés / Crianza con sus lías y "battonnage" durante 5 meses / Embotellado en marzo de 2009.

D.O. PENEDÉS > 13%

SEGURA VIUDAS \_ 938 917 070



XARELLO

115



### ingredientes y elaboración\_

**Verduras:** 0,2 bandejas de endibias, 20 g. seta shitake, 40 g. calabacín, 20 g. maíz, 40 g. lichis. Cortar los minicalabacines en rodajas de 0,2 cm. de grosor. Cortar los lichis por la mitad, verticalmente. Extraer la piel exterior de los lichis, así como la interior y el hueso. Cortar dados de 0,6 cm. Limpiar las setas shitake cortando el pie al ras. Cortar las cabezas de shitake en dados de 0,8 cm. Deshojar la endibia y recortar la hoja de la parte más dura del tronco. Cortar la hoja en cuadros de 1 cm. de lado. **Base de metilcelulosa:** 80 ml. agua, 2 g. metilcelulosa. En un vaso americano introducir el agua y la metil, triturar hasta conseguir una pasta con textura gomosa. Introducir en la nevera y en un recipiente tapado, 24 horas al menos, para que la metilcelulosa hidrate correctamente. **Emulsión de aceite y metilcelulosa:** 240 ml. aceite de oliva, 50 g. base de metilcelulosa, 1 g. sal. Emulsionar el aceite sobre la base de metil a hilo fino como si de una mahonesa se tratase. Mantener a temperatura ambiente hasta el momento de su uso. **Jugo de pollo:** 600 g. alitas de pollo, 500 ml. agua, 80 ml. vino blanco, 100 ml. aceite de oliva. Trocear las alitas de pollo en trozos pequeños. Asar las alitas junto con el aceite en una sartén, primero a fuego fuerte y después a fuego medio. Remover de vez en cuando para que se doren uniformemente. Han de quedar casi crujientes. Desgrasar completamente y desglasar con el vino. Remover bien para recuperar todos los jugos. Dejar caramelizar a fuego lento hasta la completa evaporación del vino. Cuando los jugos empiecen a coger color tostado añadir el agua. Cocer a fuego lento para que hierva poco a poco 40 minutos. Despumar continuamente. Colar y dejar enfriar para que la grasa se solidifique; extraerla. Reducir hasta conseguir un fondo sabroso y consistente. Pasar por una estameña. **Ostras:** 4 ostras. Abrir las ostras con precaución de no romper el músculo que contienen. Separar la ostra de la valva. Recortar las ostras dejando únicamente el músculo. Conservar en la nevera y con su propia agua. Lavar la valva para usar como soporte. Conservar en la nevera.

### acabado y presentación\_

Saltear el calabacín en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva 0,4º durante 10 segundos. Seguidamente, añadir el shitake, saltear durante 15 segundos, añadir la endibia y saltear 2 segundos. Añadir el lichi y el maíz en conserva, saltear 2 segundos y poner a punto de sal. Introducir en una jeringa la emulsión de aceite y metilcelulosa. Hervir el jugo de pollo y formar un largo espagueti al entrar en contacto la emulsión con el jugo de pollo caliente. Mantener caliente 2 minutos. Desglasar las verduras con el espagueti de aceite y el jugo de pollo. Dejar cocer unos segundos hasta que las verduras estén al dente y la salsa adquiera consistencia. Poner a punto de sal. Disponer en la valva de ostra, y las verduras salteadas sobre la otra. Terminar con unos brotes escogidos.

## martivillí verdejo

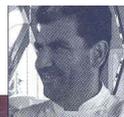
2010

**\*vista\_** Color amarillo pajizo, limpio, brillante, con destellos verdosos / **nariz\_** Lienzo de expresión aromática limpio y potente, destacando francas notas de frutas verdes, tropicales, cítricas, manzana, limón y piña, al tiempo marcado por un carácter muy varietal / **boca\_** Reincide en su potencia y en su personalidad aromática, subrayando su carácter varietal en un paso equilibrado, con buena estructura y persistencia, fresco, con una punta salina y grata persistencia final.

**\*elaboración y crianza\_** Vendimia seleccionada / Extracción suave del mosto / Fermentación alcohólica durante 2 semanas aproximadamente a temperatura controlada de unos 18°C / Maceración prefermentativa: 6 horas / Posterior estabilización final antes del embotellado / Temperatura recomendable de servicio: 4-6°C.

D.O. RUEDA > 13%

BODEGAS Y VIÑEDOS ÁNGEL LORENZO CACHAZO \_ 983 822 481



PACO RONGERO  
RESTAURANTE  
LA TERRAZA DEL CASINO

\*Wok con ostras  
(aceite de oliva virgen extra, variedad Picudo)

MARIDAMOS CON



100% VERDEJO

121