



## MENUS GOÛT DE FRANCE 2017 – CARACAS

---

### D.O.C RESTAURANT (Caracas)

Álvaro GARCÍA

Categoría: Contemporáneo

Selección de 5 quesos artesanales venezolanos tipo franceses afinados en nuestro bar de quesos y jamón tipo Parma venezolano / Tiradito de pez león con leche de tigre de naranja Martina del edo. Yaracuy, uchuva y chips de Taro de Humocaró, edo. Lara

Degustación de Pato Pekín del edo. Carabobo: *magret* y *confit* en salsa de Túpiro del edo. Amazonas / Chuletas de Cordero del edo. Lara acompañadas con espárragos de Humocaró, edo. Lara y puré de Lairén del edo. Sucre

*Pot de crème* con nieve de Sarrapia del edo. Amazonas / Torta D.O.C. elaborada con Chocolate Franceschi y Ron Veroes

### RICHMOND'S RESTAURANT (Caracas)

Cafay DIFRINES

Categoría: Alta Gastronomía

*Entrée Froide* - Plato Frio plato de degustación de charcutería francesa - *terrine* de pollo y vegetales, *rillete* de conejo tradicional de *Le Mans*, *pâté en croûte* acompañado de mostaza tostada con aceite de trufa, pan *baguette* y mermelada de Tupiro Del Esta

Lomito *wellington* al estilo *Richmonds* con muselina de lairen del edo. Miranda, salsa jub saborizado con champiñón.

Tabla de quesos artesanales venezolanos, mermelada de araza de edo. Amazona y confitura de ruibarbo del Jarillo edo. Aragua. Vino *Chateau Argadens*

*Petit fours* tradición francesa con sabores aborígenes

### EL COMEDOR del ICC (Caracas)

Héctor ROMERO

Categoría: Contemporáneo – Escuela de Cocina

*Rillete* de carrachana pintada, aliñada con limón curado y rábano rusticano de "El Vallecito", en crujiente de *brioche* de jojoto

Galantina de gallina, con chutney de frutos secos. Mostaza de pimienta verde y gelatina de Oporto  
Corbullón de langosta: cola de langosta cocina al natural con su caldo, tomate cherry ahumado, papa confitada y cebolla en virutas de ají dulce

*Boeuf Bourguignon* a la manera de Caracas: pecho de res cocido en vino tinto con acentos criollos, zanahorias y cebollas bebé, nabos y champiñones

Los quesos de Eva: selección de quesos de cabra de Turgua y sus guarniciones de tomate de árbol, plátano y miel en panal

Negro en camisa y corbata: budín de chocolate con crema inglesa de vainilla, espuma de naranja, fresas deshidratadas, nibs de cacao garrapiñados y *Rhum Orange*

### RESTAURANTE SUR – Hotel Marriott (Caracas)

Carlos Bruno y Hermes García

Categoría: Alta Gastronomía

Perla negra: shot de Ron 1796, teja de caramelo y nibs de cacao, con esfera de chocolate blanco con cremosa de chocolate canoabo al 75% y polvo de pepperoncini / *Bouillabaisse* margariteña al brandy con crujientes de casabe

*Magret* de pato en salsa de ají dulce y papelón con *aligot* de queso palmita aromatizado con malojillo  
Cremoso de queso guayanes, mermelada de guayaba y crujiente

Espuma cítrica de limón con corazón de chocolate y teja de naranja

### **GUARDAVIÑAS (Caracas)**

Alfonso LIMES

Categoría: Bistró

Sopa de auyama y chocolate / *Gratinaux* con ají dulce y cilantro  
Pescado *meunière* y dos bananas con papas panaderas / *Boeuf Bourguignon*, puré de yuca y cilantro  
Plato con quesos artesanales de Turgua  
*Crème brûlée* / *Tarte tatin* con fruta de estación

### **LEAL (Caracas)**

Edgar LEAL

Categoría: Contemporáneo

Calamares rellenos de *mousse* de vieiras, salsa de flores comestibles  
*Liebre à la Royal*, Liebre local en vino tinto  
Quesos estilo *Brie* de Ananke  
Torta Reina de Saba de Chocolate

### **ANTIGUA (Caracas)**

Paul LAUNOIS

Categoría: Contemporáneo

Variación Vegetal  
Cochinillo glaseado  
Pirámide de Cabra Begonia  
Chocolate en 3T

### **MOKAMBO CAFFE (Caracas)**

Ana Belén MYERSTON

Categoría: Alta Gastronomía

Crudo Mediterráneo  
Mero en *Bouillabaise*  
Lingote con Miel y Nueces  
Pavlova

### **AVILA – Valle Arriba Golf Club (Caracas)**

Alfonso LIMES

Categoría: Bistró

Bullabesa provenzal y cilantro / *Tarte flambée*  
*Tournedos* Henry IV. Rustico de papas y gratén de palmita / Lomo de pesca del día con salsa de mejillones  
*Crème brûlée* con sarrapia / *Tatin* con fruta de estación

### **MORENO (Caracas)**

Víctor MORENO

Categoría: Contemporáneo

*Sandwich* de tomate y camarón de *Robuchon*  
Sopa de cebolla y queso de cabra  
Centro de lomito con salsa *béarnaise* de ají dulce, y milhojas de yuca  
Tarta de chocolate amargo inspirado en *Robuchon*

### **MADAME BLAC (Caracas)**

Paul LAUNOIS

Categoría: Bistró

*Crêpes*  
Selección de quesos José María  
Línea francesa de pastelería