



MENUS GOÛT DE FRANCE 2017 – MARACAIBO y BARQUISIMETO

➤ MARACAIBO:

EL GIRASOL (Maracaibo)

Julio NAVA

Categoría: Alta Gastronomía

Camarones al graten en cesta de plátano

Côtelettes de pollo rellena en salsa de prosciutto y tomate seco / Medallón de trucha andina con salsa de ajoporro y camarón

Sorpresa de queso palmita

Delicia de crocante de manjar

➤ BARQUISIMETO:

ESCUELA DE GASTRONOMÍA ADELIS SISIRUCA (Barquisimeto)

Sergio Arango y Norah Muñoz

Categoría: Contemporáneo – Escuela de Cocina

Jardín de Lara: papa, cebolla, bicuyes, caraotas negras (surtido de vegetales y leguminosas representativos del edo. Lara)

Estofado criollo de cordero lechal, acompañado de pastel de jojoto

La *Vallée de la Loire* en Lara (quesos madurados Ananke, inspirados en los famosos quesos del valle francés)

Tarte Tatin de mango y piña en desierto de nuez de macadamia, con helado de leche de cabra