



MENUS GOÛT DE FRANCE 2017 – MÉRIDA

LA CASA DEL VIENTO (Mérida)

Diana GARRIDO

Categoría: Bistró

Ensalada de estación con vegetales asados y frescos, frambuesas, hierbas y vinagreta de naranja y ajonjolí tostado, todos del huerto orgánico

Cerdo braseado con vegetalitos de su cocción y puré de batata al caramelo

Queso madurado de cabra, con dulce de leche de cabra cortada con coco

Merengón de guanábana a la manera de *La Casa del Viento*, con suspiro, *Genoise* almibarado y cremoso con tropezones de guanábana

KQT BISTRÓ (Mérida)

Gloria Machado

Categoría: Bistró

Ensalada verde con lechugas orgánicas de nuestro huerto, con notas cítricas y trucha del páramo salmonada ahumada / Sopa de cebolla gratinada con nuestro queso "Mucucheese"

Boeuf Bourguignon con vegetales frescos de los Andes

Degustación de tres de quesos madurados de nuestra propia fabricación en Alimentos KQT

Profiteroles rellenos con helado de curuba y salsa de chocolate venezolano

VALENTINA. GASTRONOMÍA HOLÍSTICA (Mérida)

Valentina INGLESSIS

Categoría: Bistró

Arepitas de maíz molido con trio de abrebocas: Hummus de remolacha, Tartar de tomate, cuajada de ajonjolí / Sopa de arvejas andinas en dos tiempos, croqueta y crema de arveja / Ajicero trujillano y Ajicero de tomate de árbol

Couscous de coliflor, verduras rostizadas en especias. Involtini crudivegano de calabacín con aderezo de tamarindo

Degustación de quesos de P.A.U Lácteos Santa Rosa (lactuario de la Universidad de los Andes)

Carpaccio de frutas tropicales de estación, miel orgánica e infusión de hierbas