



MENUS GOÛT DE FRANCE 2017 MARGARITA, MARIGÜITAR, LECHERIA Y LOS ROQUES

➤ MARGARITA:

LANGAR DE SUMITO (Margarita)

Sumito ESTEVEZ

Categoría: Bistró

Terrine de conejo con mostaza antigua casera y confitura de pomalaca.

Boeuf Bourguignon con vegetales margariteños de estación.

Tarte Tatin manzana y mamey

➤ MARIGÜITAR:

PUNTA DEL CARIBE (Marigüitar)

Víctor SILVA

Categoría: Contemporáneo

Caracol cumanés estilo *Bourgogne*

Vichyssoise con crotones intervenidos con tomillo / Esferas de ocumo a la *meunière* acompañado de ñoquis rellenos de queso criollo

Cachez con salsa *beurre blanc* y puré de batata / *Boeuf Bourguignon* con arroz a la provenzal

Baguette de ají dulce jobito con mix de quesos de cabra

Crème brûlée con miel de Ron de Ponsigue

➤ LECHERIA:

LOS ASADORES (Lechería) / en conjunto con la MAISON DE LA FRANCE

Serge LANOIX, Marc PROVOST y Luca BAHIA

Categoría: Alta Gastronomía

Los entremeses del mercado de *Provence*, Tarta de legumbres criollas y sorbete de apio / Raviolis de trufas y yuca con crema de estragón

Filet de dorado, plátano a la albahaca y salsa *Antiboise* al limón / Lomito de cerdo relleno, ocumo chino, salsa de vino tinto emulsionada con dados de batata

Terrine de quesos de mano y de cabra, pesto de cebollín

Fondant de chocolate de Venezuela y Guinea Ecuatorial, crema Inglesa de clavo

➤ LOS ROQUES:

EVA RESTAURANT (Los Roques)

William Duncan

Categoría: Alta Gastronomía

Vichyssoise de melón cactus, puerros, cebolla, nata y patatas

Pez León marinado en aceite de carbón en salsa *beurre blanc* acompañado de papas *noisette* y notas de ají dulce

Queso Ahumado

Huevos chimbos y merengue