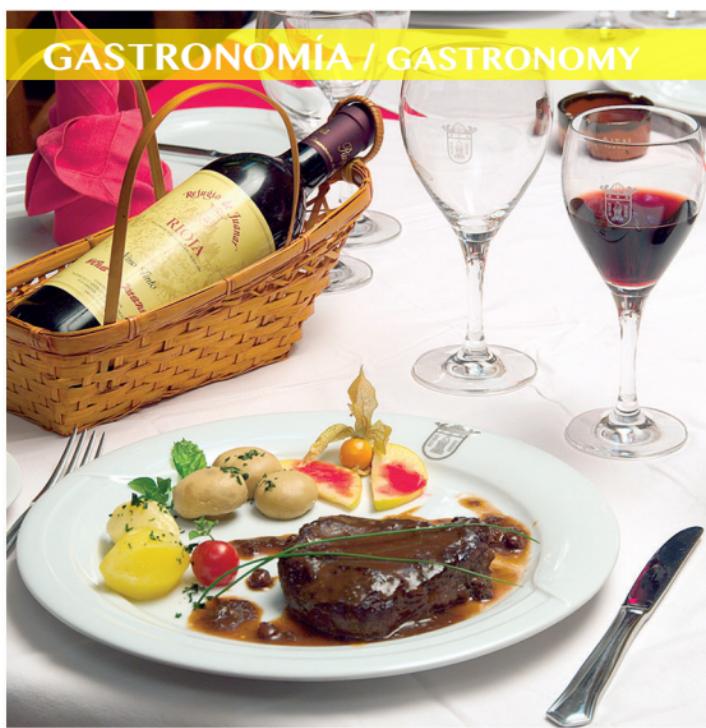


¿Qué hacer? What to do? Sierra de las Nieves

Español English



Almuerzos o Cenas “Maridajes”

“Maridaje” Lunch or Dinner



Sierra de Las Nieves
RESERVA DE LA BIOSFERA



www.sierranieves.com

¿Qué hacer? / What to do? Sierra de las Nieves GASTRONOMÍA / GASTRONOMY



La gastronomía de la Sierra de las Nieves se basa en la riqueza y variedad de los cultivos y en la enorme cantidad de frutos y productos silvestres de sus montes. Las carnes del ganado, todo tipo de hortalizas y frutas de temporada, aceitunas, almendras e higos, cereales y un sin fin de legumbres, se unen a espárragos, setas, tagarninas y cardos, a infinidad de plantas aromáticas o frutillos y bayas silvestres, a codiciadas y sabrosas piezas de caza. La historia, las costumbres, el ingenio e incluso a veces la necesidad supieron combinar estas inmejorables materias primas para obtener unos resultados de "chuparse los dedos". A través de la siguiente actividad, te proponemos que conozcas la gastronomía de la Sierra de las Nieves de una forma diferente:

The gastronomy of the "Sierra de las Nieves" is based on the richness and variety of the local produce and the vast quantity of fruit and wild products from the mountains. Meat, seasonal fruit and vegetables of all kinds, olives, almonds and figs, cereals and an endless selection of beans and pulses, are served with asparagus, mushrooms, edible thistles, an infinity of aromatic plants, or wild fruits and berries, and of course the prized and highly tasty pieces of game. History, tradition, ingenuity and even, at times, necessity, have been able to combine all these excellent raw materials to obtain results that are "finger-licking good". Through the following activity, we suggest you know the cuisine of the "Sierra de las Nieves" in a different way:

Almuerzos o Cenas "Maridajes"

El "Maridaje" consiste en el arte de combinar platos y vinos con el objetivo de lograr una sinergia de aromas, sabores e incluso de colores. El menú consta de varios platos que variarán cada mes en función de los productos de temporada de la zona. Este almuerzo o cena estará compuesto de 2 tapas, una entrada, un pescado, una carne y un postre, todo ello maridado con 5 vinos diferentes que nos harán alcanzar el zenit de los paladares más exigentes.

"Maridaje" Lunch or Dinner

"Maridaje" or food and drink pairing, consists in the art of combining different dishes and wines with a view to obtaining a synergy of aromas, tastes and even colours. The menu consists of several dishes which vary each month in function of the seasonal products of the area. This lunch or dinner will consist of 2 tapas, a starter, a fish course, a meat course and a dessert, each of which will be paired with 5 different wines which will make even those with the most demanding of palates reach new heights of appreciation.

Empresa que ofrece la actividad: Company that offer the activity:

Antigua Venta San Antonio

Tel.: +34 650 39 67 92 - www.casapaco.es

Reservas con 48 horas de antelación / Reservations 48 hours in advance



www.sierranieves.com
Facebook: Sierra de las Nieves



Sierra de
Las Nieves
ASOCIACIÓN GRUPO
DE DESARROLLO RURAL

JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

