

“Más de cincuenta años cocinando Escuela”

Este año emprendimos un sueño con:



***Álvaro Castellanos (antiguo alumno de la Promoción AC HOTELES)
y su socio Iván Morales***

Acompañados de su equipo

***entre ellos José Miguel Valle, Chef Ejecutivo del Grupo Arzábal, y Raúl Sanz,
Director de Operaciones del Grupo Arzábal
(ambos antiguos alumnos de la escuela)***

nos presentaron el siguiente menú:



*Comenzamos el menú con un aperitivo
compuesto de unas croquetas de jamón ibérico
de bellota con leche de oveja latxa.*

II

Maridadas con una cerveza La Cibeles



*Continuamos con una crema tibia de bacalao,
acompañada de encurtidos de verdura, huevas
de salmón, sal ahumada y aceituna.*

II

*Maridada con un D.O. Cava Rimarts Brut
Nature Gran Reserva.*





Seguimos con una raya a la mantequilla negra con alcaparras.

II

Maridada con un D.O. Penedés Blanco Peres Baltá 2016.



Para terminar con los salados nos sirven un solomillo Wellington con bearnesa de patata, jugo de garnacha y cebolletas glaseadas.

II

Maridado con un D.O. Vinos de Madrid El Hombre Bala 2015.



Finalizamos este estupendo menú con una torrija de Arzábal con helado de vainilla.

II

Maridada con un shot de Zacapa Centenario 23



Tras los discursos de agradecimiento se procedió al acto de clausura de esta entrañable velada.

Muchas gracias a todos los asistentes por participar y ¡Hasta la próxima!