

MENÚ GOURMET ARAGÓN. COCINA DE FUSIÓN ARAGÓN VALENCIA EN RESTAURANTE VERTICAL

26 OCT 2015



http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/20151026_135336.jpg



<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/Vermut-Casa-Valdepablo.jpg>

M^a José Meda estrella Michelin del Restaurante El Batán

http://www.elbatan.es/restaurante_carta.php se ha metido en la cocina del Restaurante Vertical (<http://www.restaurantevertical.com/>) y ha cocinado con productos de Aragón un menú gourmet en el que ha presentado la siguiente secuencia de platos.

Antes hemos podido degustar jamón de El Ferial

(<http://www.jamonesdeteruel.com/jamonesdeteruel/c181555/jamones-el-ferial.html>) con Cervezas Ambar

(<http://www.cervezasambar.com/htm/es/inicio/discriminador.htm>) o Vermut de Casa Valdepablo.

1. Tartar fresco de vegetales aragoneses
2. Coca de ternasco de Aragón I.G.P.
3. Fondue por sublimación
4. Lasaña de otoño Aragonés



(<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/1.-Tartar-fresco-de-vegetales-aragoneses.jpg>)



(<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/2.-Coca-de-ternasco-de-Aragón-I.G.P.jpg>)



(<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/3.-Fondue-por-sublimación.jpg>)





<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/4.Lasaña-de-Otoño-Aragonés.jpg>5.

5. Atún Rojo, longaniza de Aragón y Borraja

6. Vaca, arroz y pastel jugoso



<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/5.-Atún-rojo-longaniza-de-Aragón-y-Borraja.jpg>



<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/6.-Vaca-arroz-y-pastel-jugoso.jpg>

La parte dulce de la degustación ha empezado con:

7. Quesos y texturas

8. Sorbete de melocotón de Calanda

9. Trenza de Almudévar



<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/7.-Quesos-y-Texturas-2.jpg>



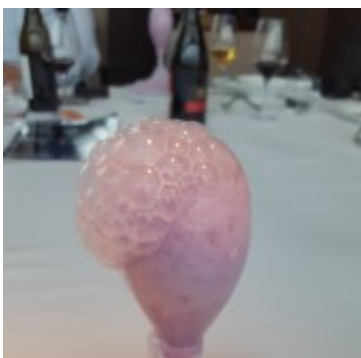
<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/8.-Sorbete-de-melocotón-de-Calanda.jpg>



<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/9.-Trenza-de-Almudevar.jpg>

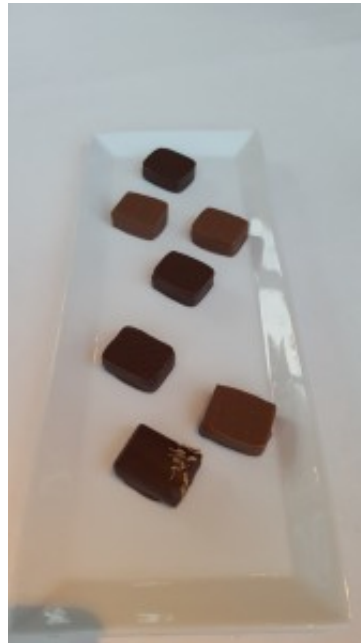
10. Burbujas de frutos rojos de otoño

Y, para finalizar, unos **Petit Fours** especiales: bombones de vino llamados besos de Aragón





<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/10.->



[Burbujas-de-frutos-rojos-de-otoño.jpg](#)

<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/11.-Petit-Fours-Besos-de-Aragón.jpg>

Algunos de los **vinos** que han maridado con estos platos

Enate 2012 **D.O. Somontano** (<http://dosomontano.com/>)

Anayón Cariñena 2014 **D.O. Cariñena** (<http://www.docarinena.com/>)

Fagus 2012 **D.O. Campo de Borja** (<http://www.docampodeborja.com/es/>)



<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/1.->



[Enate-2012-@DOSomontano.jpg](#)

<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/2.-Anayón-Cariñena-2014->



[@DoCarinena.jpg](#)

<http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/3.-Fagus-2012-@docampodeborja.jpg>

También Gran Vos D.O. Somontano y Anayón Moscatel D.O. Cariñena

Los Chefs hoy M^a José Meda y Jorge de Andrés





[_ \(http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/Los-cocineros-M^a-Jose-Meda-y-Jorge-de-Andrés.jpg\)](http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/Los-cocineros-M^a-Jose-Meda-y-Jorge-de-Andrés.jpg)

En un restaurante con una de las mejores vistas de Valencia



[_ \(http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/20151026_135142-1.jpg\)](http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/20151026_135142-1.jpg)



[_ \(http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/Sonia-Selma-almuerzo-de-prensa-cluster-alimentación-Aragón.jpg\)](http://soniaselma.com/wp-content/uploads/2015/10/Sonia-Selma-almuerzo-de-prensa-cluster-alimentación-Aragón.jpg)

No hay hashtag del evento pero si queréis podeis tener acceso a parte de la información siguiendo los siguientes usuarios:

@alimentacluster @ELBATAN2011 @deandresjorge @verticalrest @GrupoLaSucursal @cervezasambar @DOSomontano @docampodeborja @DoCarinena

TALLER SOLIDARIO DE PAN CON JESÚS
MACHI EN FUNDACIÓN NOVATERRA
([HTTP://SONIASELMA.COM/TALLER-
SOLIDARIO-DE-PAN-CON-JESUS-MACHI-
EN-FUNDACION-NOVATERRA/](http://soniaselma.com/taller-solidario-de-pan-con-jesus-machi-en-fundacion-novaterra/))

FEHV PRESENTA LA SEMANA DEL DESAYUNO
VALENCIANO
([HTTP://SONIASELMA.COM/FEHV-
PRESENTA-LA-SEMANA-DEL-DESAYUNO-
VALENCIANO/](http://soniaselma.com/fehv-presenta-la-semana-del-desayuno-valenciano/))

COMENTARIOS

NOMBRE

EMAIL

MENSAJE

ENVIAR COMENTARIO

Otras entradas



ELLA CATLIFF, RIVAL O CLON DE ALEXA CHUNG

12 MAY 2015 - [ALEXA CHUNG \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/ALEXA-CHUNG/\)](http://soniaselma.com/tag/alexa-chung/), [ELLA CATLIFF \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/ELLA-CATLIFF/\)](http://soniaselma.com/tag/ella-catliff/), [LO QUE LLEVAN LAS BLOGGERS \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/LO-QUE-LLEVAN-LAS-BLOGGERS/\)](http://soniaselma.com/tag/lo-que-llevan-las-bloggers/), [MODA \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/MODA/\)](http://soniaselma.com/tag/moda/), [MUST HAVE \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/MUST-HAVE/\)](http://soniaselma.com/tag/must-have/)



MA KHIN CAFÉ, UN OPEN RESTAURANT ASIÁTICO CON TOQUES MEDITERRÁNEOS

12 ENE 2015 - [COCINA ASIATICA \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/COCINA-ASIATICA/\)](http://soniaselma.com/tag/cocina-asiatica/), [COCINA FUSIÓN \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/COCINA-FUSION/\)](http://soniaselma.com/tag/cocina-fusion/), [COMIDA PARA LLEVAR \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/COMIDA-PARA-LLEVAR/\)](http://soniaselma.com/tag/comida-para-llevar/), [MA KHIN CAFE \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/MA-KHIN-CAFE/\)](http://soniaselma.com/tag/ma-khin-cafe/), [OPEN RESTAURANT \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/OPEN-RESTAURANT/\)](http://soniaselma.com/tag/open-restaurant/), [TAKE AWAY \(HTTP://SONIASELMA.COM/TAG/TAKE-AWAY/\)](http://soniaselma.com/tag/take-away/)

0 COMENTARIOS

PUBLICADO 2 SEMANAS ANTES

(<http://cocinareemociones.com>)