

11 Jornadas Gastronómicas  
del Entorno de Doñana:

# La cocina del choco

Presentación de las Jornadas  
con los siguientes invitados

Martes 16 de Junio a las 20:30 h

Dña. Rosario Ballester (Delegada de Turismo, Comercio y Deporte  
de la Junta de Andalucía en Huelva)

D. Carmelo Romero (Alcalde de Palos de la Frontera)

D. Juan José Volante (Alcalde de Moguer)

D. Antonio García Rebollo (Gerente de la Fundación Doñana)

Como Invitada Especial, que nos introducirá en La Cocina del Choco:

Dña. Remedios Rey de las Peñas (coautora de la Cocina de Huelva)

Colaboran

D. José Luís Gozalves, Tierra Nuestra y Bodegas Andrade.

De Martes 16 a Domingo 21 de Junio

Te ofrecemos toda la Cocina del Choco a la Carta o en Menú  
Degustación. Exposición permanente de productos del Entorno  
de Doñana

## Menú Degustación, La Cocina del Choco

Viernes 19 de Junio de 2009, 14:30 h

### Almuerzo de Maridajes

Degustaremos el Menú  
"La Cocina del Choco" en Maridaje  
con los Vinos de Bodegas Andrade,  
D.O. Condado de Huelva

### Primer y Segundo Plato

Tallarines de Choco con Langostinos  
y Puntas de Espárragos.  
Arroz Negro meloso de Chocos y  
Gambas

### Entradas

Cazuelita de Papas con Chocos  
Salteado de Habas Baby con  
"Almendritas" en Oliva Virgen  
Huevos de Chocos ( Horneados  
con Patatas y Cebollas)

### Pre Postre y Postre

Canutillos de Choco-late  
Sopa fría de Fresas y Naranjas

Chefs residentes:

Antonio Jiménez y Joan Pasca

Chef invitado:

Manuel Lobato

tlf. de reservas: 959 37 78 11

Calidad por Tradición