

Dossier



MARIDAJE BY CHANTARELLA

17 DE MAYO 2016

HORA: 12:30

Tapa de jamón y croquetas de jamón

Cava Agustí Torello Brut Reserva

Explicación del aprovechamiento de una pata de jamón

Combinación perfecta del producto en crudo (tapa de jamón) y la versatilidad del cava para aguantar una masa de croqueta (producto lácteo) que es bastante difícil de maridar con cualquier otro vino.

Es un acierto con casi cualquier espumoso de calidad (seco en todo caso)

Ensalada de brotes de lechuga, con fardos de jamón y chipirón y vinagreta de tomates secos

Nekeas Chardonnay F.Barrica

El vinagre es un producto complicado para cualquier vino, aunque sea una vinagreta suave. Se ha elegido una chardonnay fermentado en barrica porque es un vino denso, con peso en boca que aguanta muy bien la vinagreta y limpia la boca para el siguiente bocado.

La chardonnay es la reina de las uvas blancas.

Ajo verde de pistacho con queso feta y polvo de jamón

Rosado Palacio de Sada

el queso feta, un queso que se ha curado en salmuera, con una consistencia solida aunque flexible con un punto acido. Le va estupendamente esta garnacha, con buena potencia aromática, recién salido al mercado y por tanto mantiene su frescura y su toque goloso sin llegar a ser nunca empalagoso.

Bocadín de panceta con jamón y setas de temporada

Bassus Pinot Noir

Se ha seleccionado un vino potente, con muy buena estructura y una madera muy elegante para un bocado consistente.

La potencia de la panceta, del jamón y de las setas solo las puede soportar un vino con estructura (zona Utiel-Requena) y con la acidez y elegancia que le aporta la Pinot Noir para limpiar la boca del posible exceso de grasa de la panceta.

RESTAURANTE CHANTARELLA

AVDA. ALBERTO ALCOCER 32

Telf. 91 034 13 84

www.chantarellarestaurante.com

 chantarellarestaurantebar

 @ChantarellaRest

 @chantarellarestaurante

Con la colaboración de:



**GRUPO
DELGADO**



la selección del sumiller