

LA GASTRONOMÍA DE TORRELODONES EN FITUR 2025



ESTUPENDA DEMOSTRACIÓN DE LA MARAVILLOSA OFERTA GASTRONÓMICA DE TORRELODONES EN FITUR 2025, QUE CAUSÓ SENSACIÓN ENTRE LOS MÁS PRESTIGIOSOS CRÍTICOS CULINARIOS DE LOS MEDIOS TURÍSTICOS Y DEMÁS INVITADOS.



EL TRASGU

OFRECIÓ SU MAGNÍFICA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y HUEVAS DE SALMÓN, MARIDADA CON UN EXQUISITO VINO ALBARIÑO, QUE BUSCA LA PROXIMIDAD ENTRE AMBOS, DADO EL TOQUE SALINO DEL PLATO. ESTO LE VIENE EXCELENTEMENTE AL PLATO



BAELO

NOS DELEITÓ CON UN MUY APETECIBLE JAMÓN DE ALMADRABA CON PERLAS DE PEDRO XIMÉNEZ, MARIDADO CON EXCELENTE Y ECOLÓGICO VERDEJO. LA ACIDEZ DE ESTE VINO ARRASTRA LA GRASA DEL ATÚN Y LIMPIA Y REFRESCA EL PALADAR PREPARÁNDOLO AL CIEN POR CIEN PARA EL SIGUIENTE BOCADO.



LA POSADA

NOS INVITÓ A PROBAR UNAS INSUPERABLES VERDINAS CON CARABINEROS QUE FUERON MARIDADAS CON UN RIOJA BAJO EN TANINO. EL TANINO DE LA UVA AYUDA A DIGERIR EL ALMIDÓN. ES UN MARIDAJE DE SIMILITUD POR LOS TOQUE ESPECIADOS DEL PLATO Y DEL VINO.



EL PESCA

NOS DELEITÓ CON UNOS CHIPIRONES ENCEBOLLADOS, PARA “CHUPARSE LOS DEDOS”, ACOMPAÑADOS DE UN GODELLO SOBERBIO. AMBOS MARIDAN BIEN PORQUE EL TOQUE SALINO Y LA ACIDEZ DEL VINO HACEN QUE EL PESO DE AMBOS SEAN IGUALES EN BOCA. LLEVA ALGO DE OTRA VARIEDAD QUE ES LA TREIXADURA QUE LE DA MÁS ESTRUCTURA AL VINO Y HACE QUE INTEGRE BIEN EL ALIÑO DEL PLATO.



merydajes

TODO ELLO, MARIDADO POR EXCELENTES CALDOS ELEGIDOS POR

MERYDAJES

