

# 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***

