



PORTAL DE DESCALZOS



jatetxea
casa de comidas



Portal de Descalzos, Jatetxea
/ Casa de Comidas.
Calle Descalzos 56/58 31001
Pamplona, Navarra. T.948
213683 / 636877919
jatetxea@portaldedescalzos.com

la tierra y el cielo
lurra eta zerua

Sabores
de Navarra
Diálogos de
ecoCocina

Jueves 18 de Noviembre,
20:00 horas en
el Portal de Descalzos
Reservas en los teléfonos:
948 213683/636877919

Quesos, huerta, bosque y corral

El próximo 18 de Noviembre organizamos junto con Convivium Slow Food Araba-Álava una nueva edición de **Sabores de Navarra, Diálogos de ecoCocina** en el Portal de Descalzos de Pamplona. Saborearemos los alimentos, escucharemos a sus productores y reflexionaremos sobre la sostenibilidad, la solidaridad y la ética en la cocina y la alimentación actual.

Precios: Cata + Cena 29€.

Miembros de los clubs EntreVinos y Portal de Descalzos:
Cata + Cena 24€

Organiza:



Con el apoyo de:



La Cata

Degustaremos quesos elaborados con leche ecológica de oveja y de vaca. Quesos de oveja de Navarra, elaborados por Isabel y Peli en Unanua, de Zamora los elaborados por La Faya del Noroeste y de La Mancha de Julián Ruiz. También tendremos quesos Jauregia de vaca de Aniz de los hermanos Azkarate.

La Cena

Los entrantes serán productos Baluarte y del Arca del Gusto de Slow Food como las alcaparras de Ballobar, los ahumados de sardina y bonito de Keia con patatas bufet blanca y morada y sal de las Salinas de Añana; acompañados de escarolas y achicorias de las huertas de Aranzadi. La ración tendrá como protagonista a las gallinas de Mikel Alzuart de Arizkun con azafrán del Jiloca, castañas y ciruelas. Las reinetas de Regil de Eusebio Ezcurra de Orokietia con la leche pasteurizada Jauregia de Aniz y los huevos de Dutarimuno de Arizkun compondran el postre.

El Vino

Bodegas Aroa de Zurukuain será la bodega invitada, para que nos mariden con sus vinos la cena. Nos acompañaran Txus Macias y Kepa Larumbe promotores de esta bodega recientemente inaugurada.

El Pan

Degustaremos el pan integral de trigo, de trigo, centeno y avena, espelta y de kamut de la Panadería de Spica de Puente la Reina-Garés.