



Slow Food® València

Presentación del primer cocinero km0 de la Comunidad Valenciana



El km0 es un programa diseñado por la red de cocineros de Terra Madre España con la finalidad de fomentar el consumo local de producciones locales y ayudar en la recuperación de razas y especies en peligro de extinción a nivel nacional.

Hemos preparado un evento muy especial para presentar a Jose Luis García Sirvent, primer cocinero km0 de nuestra Comunidad Valenciana, en su restaurante y casa rural El Sequé en el que, entre otras, tendremos la oportunidad de degustar productos del Arca del Gusto valencianos.

Cordero Guirro, Cacau del Collaret, Nyora de Guardamar del Segura, Aceite se Serrana de Espadan, LiAtzebib (pansa de Dénia), Queso de leche cruda de Oveja Guirra y Azafran del Giloca, serán parte del menú que nos proponen Noemi y José Luis.

La propuesta es así de sugerente:

Velada de Ánimas en El Sequé:

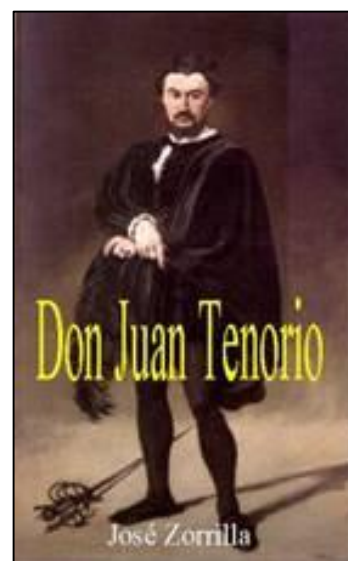
*Cena con teatro breve: "El Dr. Carnisser"
y lectura parcial de
D. Juan Tenorio
31 de Octubre a las 21:30h.*

El Menú:

*Surtido de Ánimas
Delicias de Doña Ines
Ensalada D. Juan Tenorio
Elixir frío de Monastrell
"Cordero al convento"*

ó

*"Lomos de merluza al estilo Zorrilla"
Dulces del Dr. Carnisser
Brebajes de teína y cafeína
Cerveza, vino, refrescos y agua. Pan
30€ IVA incluido*



Restaurante y Casa Rural El Sequé- Pinoso

Reservas: 649 282 844/690 655 274 reservas@elseque.com

Os esperamos a todos, también hay posibilidad de alojarse en El Sequé, pero ojo las plazas son muy limitadas