



## Slow Food® València

### Presentación del segundo km0 en la Comunidad Valenciana: Jordi Garrido Serra y su restaurante El Portal Fosc en Xàtiva.

En esta ocasión tenemos el placer de presentaros a una de las nuevas promesas de la restauración valenciana, empeñado en potenciar los productos de su tierra, los productores de sus alrededores y como no, los productos del Arca del Gusto y Baluartes de Slow Food.

Como viene ocurriendo en nuestros cocineros km0, el concepto menú, casi no existe, no se rigen por un listado de platos de temporada, se cocina con lo que da el mercado del día regido por las estaciones del año y es por eso que no os podemos hablar del menú para la cena de este evento, lo desconocemos. Las fotos, son de otros días y de otros eventos.

Bien, la presentación tendrá lugar el próximo sábado 28 de noviembre, en El Portal Fosc a las nueve de la noche durante la cena que Jordi nos preparará y la bodega invitada será Bodegas Rafael Cambra, Rafa nos ha prometido que saciara nuestra sed y también nuestra curiosidad, queremos saber de sus vinos, de sus tierras, de sus proyectos, como trabajan, no solo queremos probar sus vinos, queremos saber.

#### EL MENÚ:

-CRUJIENTES DE MASA MADRE, **Cacau del Collaret**, CECINA,GAZPACHO TRANSPARENTE Y OLIVAS NEGRAS -ARROS AL FORN, **Oli de Oliveres Mil·lenàries**, -PAN DE XATIVA,SARDINAS,PANCETA IBERICA Y PIMIENTOS VERDES, **Nyora de Guardamar del Segura**-COCA DE CERVEZA NEGRA,TOMATE, **Formatge de llet crua d'ovella Guirra** Y ALBAHACAS -MORCILLA DE ARROZ, ARNADI, ARROPE,LEMMON GRAS Y JENGIBRE -BACALAO, **Oli de Serrana de Espadan**, SOPA DE AJO Y PIMIENTO CHORICERO -COCHINILLO, **L'Atzebib**, **pansa de Dénia**, MANZANA ASADA, **Melmelada de seba Monquelina Fina**, VAHINILLA Y ALBAHACA -LICHIS,PIÑA,APIO Y YOGUR -SAVARÍN AL RON,PASIÓN,CAFE Y AVELLANAS



ESTE MENÚ PUEDE SUFRIR ALGUNA VARIACIÓN.

SALUDOS  
JORDI

#### Los vinos:

EL BON HOMME-RAFAEL CAMBRA UNO-RAFAEL CAMBRA DOS

Precio de la comida vinos e IVA incluido 35€, reservas directamente al restaurante por riguroso orden de recepción, aforo máximo 30 personas. 962288237, restaurant@portalfosc.com

