



VII JORNADAS GASTRONÓMICAS EN
DAGANZO DE ARRIBA LOS DÍAS 23, 24 Y 25
DE ABRIL DE 2010

YA PUEDE REALIZAR SU RESERVA DE MESA

En el teléfono: 91 884 54 44 ó por correo electrónico a: reservas @elrincondemontse.com

MENÚ

- Ensalada templada de carabinero con reducción balsámica de frambuesa.
- Filete de rodaballo a la plancha con su demi-glacé de cítricos
- Sorbete de naranja al cava.
- Brochetas de solomillo adobadas a la moruna con timbal de patata a lo pobre y espárragos trigueros.
- Surtido de pastelitos caseros (tartita de queso, croqueta-arroz con leche, delicia de coco, brownie de piñones, trufas de chocolate blanco.
- *Acompañado por un estupendo Rioja de Crianza “ El Coto”, agua, café o infusión y chupito de licor de la casa.*

Menú ha sido elaborado por el Jefe de Cocina del Rincón de Montse, Juan José Correa Andrés.

Precio del Menú 30€



El Rincón de Montse
CAFETERIA RESTAURANTE

C./Príncipe Felipe, 21
28814 Daganzo de Arriba-Madrid
Teléfono 91 884 54 44
Email:reservas@elrincondemontse.com

Queridos amigos:

Un año más preparamos las Jornadas Gastronómicas, lo hacemos con la misma ilusión, y con más entusiasmo que el primer año, ya que carecíamos de la experiencia para este tipo de eventos pues nunca antes se habían celebrado en la bonita Villa de Daganzo, un lugar donde cuando se conoce por primera vez quedas enamorado y deseas volver a visitarlo, eso me pasó a mi hace 30 años y me quedé. Todo esto ya lo saben los vecinos de Daganzo ya que cada día disfrutan de este maravilloso lugar.

Amigos, el menú que hoy os presentamos está elaborado con cariño por mi hijo Juan José Correa Andrés, que aunque le queda mucho por aprender, tiene como objetivo principal seguir evolucionando como cocinero, pues a él le ocurre lo que a mí, que ama la cocina, yo procuro enseñarle la encrucijada de la empresa de la Restauración, difícil mundo.



Montse Andrés Cativiela

Desde éste mi Rincón, el más preciado para mi, os invito a visitarnos y podréis disfrutar nuestro menú degustación.

Gracias en nombre de todo mi equipo y en el mío.

Hasta pronto