



Sheraton
La Caleta
RESORT & SPA
COSTA ADEJE, TENERIFE

Andalucía

Cena / Vino



Menú Degustación "Andalucía"

Entrante

Salmorejo cordobés



Cazuelita de solomillo de
ternera al Jerez

Platos principales

Calamares a la Andaluza
con ensalada



Churrasco de cerdo con
papas panaderas

Postre

Trilogía de dulces típicos
andaluces

Precio 25.20 € por persona

La alimentación del Mediterráneo está de moda. Productos básicos como las hortalizas, frutas, pescados y el aceite de oliva virgen se han convertido en un ali- ciente importante en la cocina andaluza. Basa sus pla- tos en las materias primas de su región, pudiendo de- gustar platos de pescado en las provincias costeras y platos de carne en las de interior.

La enorme variedad de frutas estará presente en todos ellos, quizás la única diferencia sea el toque personal que cada pueblo otorga a sus platos típicos.

Fiel reflejo de su historia, está llena de aromas, sabores y colores. Una cocina compleja, en la que productos tradicionales nos hacen diferentes y atractivos.

La gastronomía andaluza tiene profundas huellas de la cocina árabe de "al-Ándalus". Su refinamiento trans- formó muchas costumbres. Fueron los andalusíes los que crearon la sala de comer o comedor y el actual orden de servicio de los platos. Los potajes de legum- bres y verduras y los guisos de caza, junto a las formas de preparar el pescado configuran la esencia de esta cocina.

El plato más universal por su valor alimenticio y su fá- cil preparación es el gazpacho, sopa fría a base de tomate, pepino, pimiento, ajo, aceite y vinagre, aun- que existen otras muchas variaciones como son el sal- morejo, la porra y el ajoblanco, todas ellas deleitarán el paladar más exigente.

