



MENÚ DEGUSTACIÓN

PRODUCTOS PALENTINOS Y ELABORACIONES A DEGUSTAR

Volován de morcilla de Villada con espuma de manzana.

Tosta Palentina (pan de fabiola, mermelada de pimientos de Torquemada, cecina de Villarramiel, vinagreta de vermú Corito y virutas de foie de Villamartín).

Callos de ternera con alubias blancas de Saldaña.

Patatas bravas de la Ojeda.

Canapé de trucha ahumada de Aguilar con queso fresco y dátiles.

Tabla de quesos palentinos.

Ciega. Dulce típico de Saldaña.

BODEGA

Agua de Lebanza – San Salvador de Cantamuda.

Cervezas Vereda – Ledigos.

Vino tinto Carreprado – Alba de Cerrato.

Vino rosado Señorío de Valdesneros – Torquemada.

*Todos los productos serán elaborados y servidos por el **Restaurante Asador Cantina Sofía** (Barrios de la Vega, Palencia) con la elaboración y maridaje supervisados por: **Javier Cuesta y Fátima Díaz**, chef y sumiller del restaurante. Información importante sobre alérgenos: la degustación puede contener alérgenos. La Diputación de Palencia se exime de cualquier responsabilidad.*

LA OLMEDA NOCTURNA

VISITA GUIADA

REPRESENTACIÓN "HOC EST VIVERE"

DEGUSTACIÓN GASTRONOMÍA PALENTINA

11 y 21 de octubre de 2023 · 20.00 h.

servicio gratuito de autobús desde Palencia a las 18.30 h.

Entradas en www.villaromanalaolmeda.com e info@villaromanalaolmeda.com

Precio: 20€ (incluido bus desde Palencia)

+info: info@villaromanalaolmeda.com | 979 119 997 | 670 450 143

