

El espectáculo de los quesos

Serrat Gros. Ossera, Alt Urgell. Cataluña

Queso de Pastor, producido con leche cruda de cabra en Ossera, Alt Urgell, desde 1981. El nombre del queso es el de la cordillera donde las cabras de "Cal Codina" prefieren ir a pastar. Solo se elabora Serrat Gros cuando hay leche, de abril a diciembre.

Camembert fermier. Camembert, Normandía. Francia

Con más de 200 años de historia, de granja, hecho con cucharón y de leche cruda de vacas que pastan en los verdes prados de Normandía. Pasta blanda, untuoso, sabor a setas y hierba fresca.

Tome de Bordeaux aux herbes. Bordeaux, Aquitania. Francia

Producido por el afinador Jean d'Alós, es un tome de cabra que madura lentamente con hierbas y especias en las cavas de piedra subterráneas que dispone la Maison Jean d'Alós en Burdeos. Aromático y suave.

Forcat. Vilassar de Dalt, Maresme. Cataluña

Queso de oveja, de formato cuadrado, aspecto rústico y textura cremosa. Es un queso joven de una joven quesería que abrió sus puertas por primera vez en enero de 2012. Muy lechoso, y con notas de levadura y musgo.

Niolo. Niolo, Córcega. Francia

Queso de oveja originario de Niolo, en Córcega. Históricamente crisol de los pastores corsos a pesar de que en la actualidad quedan muy pocas queserías que lo elaboren. De pasta blanda y corteza lavada, es picante y fuerte.

Piave. Dolomitas, Véneto. Italia

Queso de larga maduración, curado, de leche cruda de vaca. Denso y aromático. Intenso.

Fiore Sardo. Cerdeña. Italia

Es el más dulce de los pecorinos. Caramelo, fruta y un poco salado. Es curado y está ahumado. Se produce únicamente en Cerdeña con leche cruda de oveja.

Picón Bejes -Tresviso. Liébana. Cantabria

La granja "Casa de Campo" produce este azul de leche cruda de vaca. La calidad de la ganadería es excelente gracias a los pastos cántabros que rodean la finca. Suave, cremoso y ligeramente salado.

Se presentan con confitura de albaricoque, jalea de vino tinto y confitura de cerezas.

Surtido de 8 quesos 33 €

Surtido de 4 quesos (a escoger) 19,8 €

Queso Especial

Gorgonzola Oro. Gorgonzola, Milán. Italia

ración 14 €

El gran azul italiano, conocido desde la edad media. Es cremoso, ligero, muy equilibrado y con notas de hierbas.

Estos quesos han sido seleccionados tras una cata a ciegas de los mejores quesos de todo el mundo entre nuestros clientes y amigos: Joan Asensio, Xavier Lorenz, Paco Marin, Patricia Schmidt, Christian Escribà, Jorge Escudero, Gonzalo Anguera, Eduard Ros, Oscar Gómez, Carmen Alcaraz, Sam Zucker, Albert Molins, Ana Luisa Islas, Carlos Martínez, Dolors Sans, Alba Carbó, Gisela Montero, Aleix Giró, Lola Calero, Mariano Parra, Carlos Gallego, Marcos Castillo, Amaya Godia, Alfons Sanchez, Beatriz Castillo.

Si quiere ser jurado de la próxima selección de quesos de Rías, háganoslo saber.

10% iva incluido