

SIGUENOS EN
FACEBOOK Y EN TWITTER



Hotel Santemar****

Joaquín Costa, 28
39005 Santander · Cantabria
Tel: (+34) 942 272 900
Fax: (+34) 942 278 604
hotelsantemar@h-santos.es
www.h-santos.es

XVII JORNADAS GASTRO NÓMICAS DE LA CAZA



Colaboran:



HOTEL SANTOS SANTEMAR
Del 13 al 16 y del 20 al 23 de marzo de 2014

PATES

- Pate de faisán trufado
- Paté de perdiz
- Pate de paloma torcaz
- Foie de pato
- Paté de conejo
- Paté de liebre
- Paté de venado con finas hierbas
- Paté jabalí
- Paté de gamo
- Paté de ganso con uvas
- Paté de pato a la naranja
- Paté de pichón con hierbas provenzales
- Paté de hongos
- Paté de codornices al Oporto
- Terrina de caza con aceitunas
- Paté de corzo
- Paté de ave
- Terrina de muflón

SOPAS Y CREMAS

- Crema de boletus edulis elaborada con veloute de gamo
- Sopa castellana con chorizo de jabalí
- Caldito de perdiz con sus menudillos
- Sopa de cebolla roja con paloma torcaz

ALUBIAS

- Alubias de la granja con perdiz
- Fabes con jabalí
- Caricos con venado
- Alubia folosana con corzo
- Lentejas con faisán y foie
- Cocido lebaniego de caza

ARROCES

- Arroz con perdices y verduras
- Codorniz con fideos al azafrán
- Arroz del cazador con shitakes
- Arroz con jabalí, setas, langostinos y aceitunas negras
- Arroz con gamo y trigueros salvajes

CARPACCIOS

- Carpaccio de ciervo rebozado en pistachos con vinagreta de cebolla confitada al oporto
- Carpaccio de jabalí con salsa ligera de queso picón
- Carpaccio de melón con jamón de pato y vinagreta de frutos secos
- Carpaccio de corzo con virutas de foie y vinagreta de piñones y pasas
- Carpaccio de gamo con boletus confitados
- Carpaccio de pato con rúcula y aceite de romero

VARIADOS

- Pimientos rellenos de boloñesa de caza
- Croquetas de caza
- Cebollas rellenas de corzo
- Albóndigas de caza con orégano
- Quiche de venado con beicon ahumado
- Menestra con caza
- Muselina de faisán
- Ensalada de jamón de pato con nueces y vinagreta
- Migas de pan con chorizo de caza
- Calzone de gazapo, mozzarella y aceitunas

- Chorizo de venado
- Chorizo de jabalí
- Salchichón de venado
- Salchichón de jabalí
- Vol au vants de hojaldré con duxelle de setas y caza
- Empanada de caza
- Puré manzana
- Puré castañas
- Puré de calabaza
- Puré de coliflor
- Puré de boniato
- Lombarda braseada
- Coles de Bruselas salteadas con jabalí

CONEJO

- Conejo confitado con hierbas aromáticas y frutos secos
- Conejo al curry con ciruelas pasas, orejones y cebollitas
- Conejo escabechado con hortalizas
- Conejo a la montañesa con caracoles
- Conejo estofado con boletus
- Conejo al vino tinto
- Conejo asado al estilo campurriano

VENADO

- Lomo de venado mechado con chutney de pera
- Estofado de venado con verduras de otoño
- Mignons venado con mostaza antigua y champiñones
- Lomo de venado con salsa de frutos rojos
- Pierna de venado asada con cama de manzanas y salsa de frutos secos
- Sillar de venado con salsa de vino a las cinco especias
- Filete de ciervo empanado a la inglesa
- Ragut de venado
- Escalopin de venado a las tres salsas
- Venado Strogonoff
- Filete de venado con cebolla roja confitada y gratinado con queso brie
- Noisettes fritas de venado con salsa pebre

JABALI

- Solomillitos de jabalí con queso picón
- Escalopines de jabalí con puré de manzana reineta
- Estofado de jabalí con colmenillas
- Chuletilas de jabalí emparilladas con parmentier de trufas
- Mignons de jabalí con aromas del bosque en papillote
- Guiso de jabalí al estilo del pujayés
- Pierna de jabalí rellena de setas variadas cocinada a baja temperatura
- Picadillo cántabro de jabalí y patatas revolconas

GAMO

- Cinta de lomo sobre cama de hojaldré con foie y verduras
- Babilla de gamo asada a la sal con tomillo
- Rollitos a la madrileña rellenos de queso de cabra y cebolla caramelizada con salsa
- Estofado de gamo con champiñones con reducción de Oporto
- Salteado de gamo con ajos y setas de temporada
- Picadillo de Texas con gamo
- Escalopes de gamo al estilo Felipe II
- Carbonada flamenca de gamo
- Medallones de gamo servidos con salsa zingara

MUFLON

- Sillar de muflón al vino tinto con chalotas confitadas
- Muflón estofado con verduritas aromatizado con hierbas de la huerta de Serafín
- Goulash de muflón
- Escalopines de muflón a la provenzal

CODORNICES

- Codornices en escabeche
- Codornices a la parrilla con hierbas del monte
- Codornices a la crema de Pedro Ximénez
- Codornices estofadas con chalotas y uvas
- Codornices con patatas, almendras y azafrán
- Codornices a la Richelieu

PERDIZ

- Perdiz escabechada con manzanas
- Perdiz estofada con aceitunas y tomillo
- Perdiz encebollada con queso de cabra
- Perdiz con chocolate
- Perdiz a la saucana (de Fuentesauco, Zamora)
- Perdiz vizcondesa Fonteni
- Perdiz estofada con coles y nabos
- Perdiz a la toledana
- Perdiz con lombarda y castañas
- Pechugas de perdiz a la inglesa con castañas
- Perdices al estilo de Saúl
- Muslitos de perdigón al calvados
- Perdiz rellena de foie y uvas pasas con salsa de Pedro Ximénez

PICHÓN

- Pichones con bayas de invierno
- Pichón confitado con naranja, tomillo y canela
- Pichón con hongos y nueces
- Pichones a la mostaza antigua

CORZO

- Ragut de corzo con castañas
- Lomo de corzo albardado y servido con salsa de hongos
- Estofado de corzo con verduras de la huerta
- Filetitos de corzo con salteado de trompetas de la muerte
- Escalopines de corzo a la madrileña con chutney de calabaza
- Salteado de corzo y verduras de invierno

LIEBRE

- Liebre a la cazadora
- Lomo de liebre estilo Wellington con salsa de Oporto
- Liebre asada a la mostaza con champiñones y cebollita
- Estofado de liebre con chocolate
- Fritada de liebre aromatizado con bayas de enebro
- Goulash de liebre
- Liebre confitada con hierbas aromáticas y setas

MALVISES

- Malvises al infierno
- Malvises a la castellana

PATO

- Pato a la naranja con romero
- Timbal de pato y cebolla roja caramelizada con chutney de piña
- Pato azulón estofadito con trigueros salvajes
- Salteado de pato con piperrada y olivas negras
- Pato a la parrilla con ali oli

FAISAN

- Faisán estofado con ciruelas
- Faisán albardado con repollo y frutos secos
- Faisán estofado con cebollitas francesas y champiñones
- Faisán con crema de su estofado
- Faisán al modo Alcántara
- Faisán estofado con trufas y setas

POSTRES

- Pastelito de hojaldré caramelizado con crema de mantequilla
- Delicias de choconata
- Tarta de queso cántabra
- Panna cotta con frutos del bosque
- Mousse de castañas con marrón glacé
- Ganache de cacao picante trufado
- Peras Williams al vino, canela y pimienta de Shichuan
- Delicias de mousse de chocolate pistoleado con crema de frambuesa
- Dadito de tarta de San Marcos
- Tarta de quesucos cántabros con frutos rojos
- Tiramisú de mascarpone con un toque de amaretto
- Arroz con leche de la abuela
- Natillas caseras
- Bocaditos de queso y membrillo
- Nuestra tradicional leche frita
- Minigianduja real
- Fresas con nata
- Fondue de chocolates con brochetas de frutas
- Tabla de quesucos de Cantabria
- Manzanas asadas al estilo de la abuela

HELADOS VARIADOS

- Moka
- Jaspeado escocés
- Tutti frutti
- Limón
- Mantecado
- Fresa
- Chocolate
- Nata
- Crema tostada
- Yogur
- Turquesa

