

Pastel de kabrarroka + Perdiz a la crema con trufa
+ Huevos escalfados holandesa con trufa y tuétano
+ Hojaldre de mollejas y hongos con trufa fresca +
Ragout de cigalas con pasta fresca + Erizos de mar
con huevos de codorniz al vapor + Langostinos
frescos salteados con ciruelas y pimiento dulce +
Talos de txangurro con salsa de vermut y azafrán +
Souflé ligero de chocolate y clementina + Trufa
fresca rellena con patata asada + Pechuga de pato
salvaje asado con miel y pomelo rosa + Sorta de
cigalas y fideos de arroz con mayonesa de foie +
Canutillos de membrillo con helado de
naranja y nuez + Mermelada de cebolletas frescas
con chipirones de anzuelo y un toque de maíz +
Buñuelos de bogavante con melaza y boniato +
Mosaico de verduras de invierno y trufa fresca
con tocino + Tarta de ciruelas pasas y chocolate
con miel de palma + Flor de patata con trufa fresca
rellena + Ttontor de bogavante y verduritas +
Rape con torreznos y espuma suave de especias
+ Queso ligero con foie en melón + Crujiente de
frambuesas y salsa de melocotón seco + Chipirones
de anzuelo con cebolla de naranja y melocotón + ...

Arzak

Juan Mari Arzak, Elena Arzak

El libro definitivo para conocer el universo de uno de los restaurantes más importantes del mundo.

El libro definitivo para conocer el universo de uno de los restaurantes más importantes del mundo.

El libro definitivo de Arzak y el más importante publicado hasta ahora: una travesía culinaria desde sus inicios en el restaurante familiar, de la mano del gran patriarca de la gastronomía española, considerado como uno de sus mayores influyentes, acompañado de las recetas más emblemáticas de sus últimos diez años de trayectoria y que mejor definen su cocina más actual.

Fecha de publicación:

27/11/2018

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Juan Mari Arzak

Elena Arzak