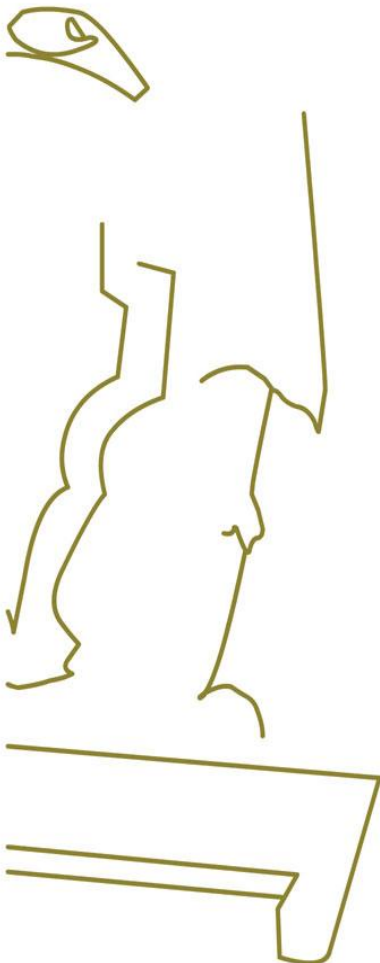




ATLANTE

Úbeda y Baeza Turismo

CENAS DEL
RENACIMIENTO
2010



Información y reservas: 953 79 34 22

Portales Carbonerías, 1 - 23440 BAEZA (Jaén)
Plaza Vázquez de Molina s/n - 23400 ÚBEDA (Jaén)
info@atlanteturismo.com - www.atlanteturismo.com



Cenas del Renacimiento

Las Cenas del Renacimiento son una propuesta de Viaje en el Tiempo, que pretende compartir solemnes banquetes, nuevas sensaciones para el paladar y el olfato, y seductoras tradiciones culturales. Un Viaje a través del cual recorreremos la época del siglo XVI de la mano del quehacer culinario de sus gentes, un quehacer que fue tan inquieto como el escenario que lo alimentó.

Durante el Renacimiento la celebración de un banquete era la mejor oportunidad para mostrar toda la magnificencia y riqueza del anfitrión. En esta época el tenedor tímidamente hace su aparición, en un primer momento sólo en los palacios y mansiones nobiliarias, y los banquetes se vuelven más ostentosos y teatrales. Las mesas se disponían cubiertas con finísimos manteles y sobre ellos se esparcían, junto con el vino y los panes, servilletas, vajilla, cubiertos y copas, todo ello en el mejor linaje habido.

Los platos, succulentos, abundantes y con una exquisita presentación, formaban parte de un selecto recetario cortesano que unía a los ingredientes y formas de la cocina más tradicional las modas imperantes en las más importantes cortes de Europa. Un recetario con platos tan sugerentes como sus propios nombres: Almodrote de Berenjenas, Olla Podrida, Alboronía, Ave al Agraz, etc.

Las mesas eran servidas por pajes o doncellas, así como por el mayordomo de mejor galanura, perteneciente a la nobleza. Además en estas cenas del siglo XVI nunca faltaban los músicos y cómicos que entretenían a los invitados. Estos banquetes consistían, en resumen, en una suntuosa combinación de comida y escenografía, de gastronomía y espectáculo, todo ello bajo la supervisión del mayordomo mayor.

Estas cenas son a modo de las realizadas en las mansiones nobiliarias de la época; por esa razón todos los menús que podemos degustar proceden de recetarios cortesanos del Renacimiento. Y, por supuesto, seremos servidos por camareros ataviados con trajes de la época mientras disfrutamos de un sugerente espectáculo en el que se aúnan música y teatro.

En definitiva, nuestras Cenas del Renacimiento son una perfecta combinación de gastronomía y espectáculo:

UN AUTÉNTICO BANQUETE PARA EMPERADORES.

Cenas del Renacimiento



*Las mesas se adornan y se engalanan con sus mejores galas.
Los criados sirven las mesas con sus mejores formas y modales.
El mayordomo mayor controla el buen funcionamiento de la velada.
El trovador canta bonitas canciones de amor a las damas.
Las muchachas del pueblo buscan marido entre la gente pudiente, algunas se pelean, luchan por su objetivo, algunas lo consiguen; encuentran a su amor y se casan.
Los nobles saludan a todos sus invitados demostrando lo gran anfitriones que son en sus banquetes.
Los padres comercian con sus hijas casaderas.
Las hijas comercian con los hombres adinerados.
Los músicos afinan sus instrumentos y ofrecen solemnes conciertos...*

*¡Atención...!
Todos a sus sitios,
Abran bien los ojos y...*

¡Qué empiece la función!



Cenas del Renacimiento

MENÚ 1

PARA ABRIR BOCA

*Hojuelas de Harina con Sobreasada
Albondiguillas a lo Gañán
Ensalada de Naranjas, Nueces y Bacalao
Empanada de Calabaza*

ENTRANTE

Civet de Huevos

PRINCIPAL

Cigote de Carnero al Aguardiente

DELICIAS

Manjar Blanco con salsa de Frambuesa

CALDOS

*Hípoocrás
Agua de La Mandrona
Café de Puchero con Miel y Orujo*

PRECIO: 42,04 € + IVA (Grupo mínimo 30 pax)



Cenas del Renacimiento

MENÚ 2

PARA ABRIR BOCA

Puntas de Espárragos marinados al Azafrán
Conejo en Escabeche
Ensalada de Capón

ENTRANTE

Almodrote de Berenjenas

PRINCIPAL

Pollo a La Naranja

DELICIAS

Papín

CALDOS

Hípoocrás
Agua de La Mandrona
Café de Puchero con Miel y Orujo

PRECIO: 43,24 € + IVA (Grupo mínimo 30 pax)



Comidas del Renacimiento

MENÚ 3

PARA ABRIR BOCA

Escabeche de Taberna
Empanada de Albondiguillas y Aceitunas
Alboronía de nuestra Huerta
Torreznos en Adobo de Hierbabuena

ENTRANTE

Bacalao en Ajadú

PRINCIPAL

Olla Podrida

DELICIAS

Mirraustre de Manzana

CALDOS

Hípoocrás
Agua de La Mandrona
Café de Puchero con Miel y Orujo

PRECIO: 48,05 € + IVA (Grupo mínimo 30 pax)



Cenas del Renacimiento

MENÚ 4

PARA ABRIR BOCA

Ensalada de Cebollas Asadas
Escabeche de Volatería
Ujía de Berenjenas con salsa de Vinagre
Pies de Cerdo con salsa de Avellanas

ENTRANTE

Consomé de Faisán con Quenefas de Azafrán

PRINCIPAL

Cabríto Asado en salsa

DELICIAS

Tortada de Melón

CALDOS

Hípcrás
Agua de La Mandrona
Café de Puchero con Miel y Orujo

PRECIO: 51,06 € + IVA (Grupo mínimo 30 pax)