



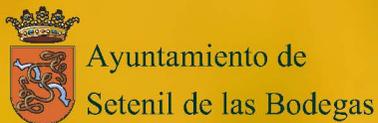
# Fiesta del aceite

## Setenil de las Bodegas

22, 23 Y 24

### Abril

Menú 21 de Abril 2016



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUNICIPIOS DEL OLIVO



El principal productor mundial de aceites de oliva es España, y el 80% de la producción nacional procede de Andalucía.

La Diputación de Cádiz a través del Área de Desarrollo Sostenible respalda la producción oleícola de Cádiz, y sus valores autóctono, tradicional, y sostenible para el ecosistema y su población dependiente.

El aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz se obtiene de las variedades de aceitunas Lechín de Sevilla, Manzanillo, Verdial de Huevar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina. Destaca por su olor con recuerdos a frutas y aromas silvestres, aroma medio e intenso de aceituna verde o madura, y sabor ligeramente amargo y picante que resulta equilibrado al paladar. Es un aceite de oliva virgen de excelente calidad, claro, limpio y de baja acidez.

Para Setenil de la Bodegas su "locomotora" socioeconómica es la SCA El Agro, con 800 socios dedicados al oro verde, una actividad milenaria que aporta riqueza social y económica, patrimonial, cultural, y turística al municipio y entorno.

Organizado por el Ayuntamiento de Setenil de la Bodega, y con el apoyo del Área de Desarrollo Sostenible de la Diputación de Cádiz, los días 22, 23 y 24 de abril se celebrará la "Fiesta del Aceite" en Setenil de las Bodegas.



## 'Fiesta del aceite'

(Menú 21 de abril de 2016)



### Aperitivos

Cono de salmón con salsa tártara

Fondo de patata relleno de pringá

Trampantojo de maceta rústica



### Entrante

Arroz con pollo de corral y sepia



### Primer Plato

Salmonete con salsa de ajo negro y tartar del huerto



### Segundo Plato

Carrillera de cerdo ibérico con patatas al azafrán y espuma de bellota



### Postre principal

Bizcocho borracho con sopita de cítricos



### Mignardises

Rocas suizas



Pastelitos de miel



Galletitas de canela



**Información sobre alérgenos:** Aunque trabajamos para ofrecerles la máxima calidad en todos nuestros productos, sentimos no poder garantizar la ausencia, en la composición de nuestros platos y elaboraciones, de las siguientes sustancias alérgicas o que provocan intolerancias (incluidas trazas) recogidas en el Anexo II del Reglamento Europeo 1169/2011: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia), ajo, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, altramuces y moluscos.