

El nivel de riesgo de las Finanzas MIB360, en una escala desde "Muy bajo" hasta "Muy alto".

El nivel de riesgo de las Finanzas MIB360, en una escala desde "Muy bajo" hasta "Muy alto".

El nivel de riesgo de las Finanzas MIB360, en una escala desde "Muy bajo" hasta "Muy alto".

El nivel de riesgo de las Finanzas MIB360, en una escala desde "Muy bajo" hasta "Muy alto".



GASTRONOMÍA

Cocina gallega desde un nuevo prisma

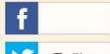


El comedor de Filigrana, restaurante del Relais & Châteaux A Quinta Da Auga. | EXPANSIÓN

POR NEREA SERRANO | MADRID

Actualizado: 18/12/2017 12:02 horas

0 comentarios



El restaurante Filigrana ofrece una carta de productos gallegos de gran calidad creados por el chef Federico López Arcay.



Erizo de la Ría

Pescados del día como merluza de pincho y el rape negro de pesca sostenible; mariscos de las rías gallegas como los erizos de mar y las centollas; verduras y legumbres de las huertas ubicadas en los alrededores de Santiago; ternera procedente de vacas gallegas...

Son algunas de las materias primas con

las que trabaja el chef Federico López Arcay en el restaurante Filigrana, en A Quinta Da Auga, un hotel ubicado cerca de la ciudad de Santiago de Compostela y que goza del privilegio de ser el único Relais & Châteaux de Galicia.

Pero trabajar bajo el paraguas de la alta gastronomía no es nuevo para López Arcay, formado en el estrella Michelin Casa Marcelo y en el ya desaparecido Le Bearn de Ginebra, donde compartió fogones con Jean-Paul Goddard.

La carta de Filigrana está inspirada en la cultura y la despensa gallega, pero con la intención de abordarla desde un nuevo prisma. De entrantes, Crema de setas con mousse de trufa negra, Ostra Gillardeau al natural con gel de lima, Erizo de la ría y salsa cremosa de su caviar o Zamburiñas en su concha al aceite de ajo y perejil. Los mariscos también son protagonistas de los arroces caldosos, de carabineros y de bogavante.



Arroz caldoso de bogavante



Filloa rellena de arroz con leche

Aunque la carta se adapta a la temporada, hay clásicos infalibles como la Merluza de pincho con cremoso de guisantes de temporada y agridulce de tomate o el Rabo de ternera confitado en vino de Toro y deshuesado. La despensa de Galicia es contundente, pero conviene dejar hueco para el postre estrella: las

filloas caramelizadas rellenas de arroz con leche.

ÚLTIMA HORA

13:34 Jaime Botín irá a juicio por fraude fiscal

13:00 El consumo en Navidad crecerá hasta un 5%

12:40 El regulador de los mercados avisa de dos 'chiringuitos' financieros en España



Multitransquilidad asegurada

Con todos sus Seguros agrupados, el futuro pinta muy bien



LO MÁS LEÍDO

CRECER JUNTOS
NOS DISTINGUE

BancaMarch

INFÓRMESE

OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- El Roscón de Reyes llega a Londres
- La Bistroteca, el bistró de hamburguesas
- San Ginés, churros míticos con chocolate
- Casa Hortensia, cocina asturiana en Madrid
- ¿Por qué la buena cocina china nos sienta bien?

ETOOLS



Calculadora sueldo



Convertor divisas



Foros legales



Comparador Préstamos



Comparador Cuentas



Comparador Hipotecas



Seguros coche



Responsabilidad civil



Directorio Empresas

También existe la opción de tomar un menú degustación de 48 euros (sin maridaje) que el chef ha concebido como una guía para probar los diez platos más representativos de su cocina: desde el Gazpacho de sandía y remolacha hasta el Rulo de ternera confitado.

Proyecto de vida

Ubicado en una antigua fábrica de papel, A Quinta Da Auga -que cuenta con un spa acristalado, 51 habitaciones y tres suites con más de 100 metros cuadrados cada una con jacuzzi- es el proyecto personal de la arquitecta María Luisa García, su marido José Ramón Lorenzo y la hija de ambos, Luisa Lorenzo.

FILIGRANA

- **Dónde:** Paseo de Amaia, 23 B. Santiago de Compostela. Hotel A Quinta Da Auga.
- **Web:** www.aquintadaauga.com/ www.relaischateaux.com/es
- **Precio medio:** 48 euros.
- **Horario:** de lunes a domingo de 13:30 a 16 horas y de 21:00 a 23:00 horas.

Contrata
#jóvenesPICE

NEWSLETTERS



Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.
[Suscríbete]