



Berberechos con mousse de hongos

Cockles with mushroom mousse
Coques à la mousse de champignon
Herzmuscheln mit Pilzmousse
Сердцевидка с грибным муссом

www.carmenylola.com

Berberechos con Mouse de hongos

El berberecho es un molusco cuyo habitat son las rías gallegas situadas al norte de la costa española. Reconocido por su exclusividad y calidad internacionalmente, es un bocado representativo de nuestra cultura gastronómica. La suave Mouse de hongos procedente de la extensa variedad de nuestros bosques, acompaña esta tapa. Se fusionan así, sabores tan dispares como un producto del mar y otra de la montaña.

Sugerimos a la hora de la degustación añadirle unas gotas de limón con el fin de realzar aún más el sabor del marisco.

Cockles with mushroom mousse

The cockle is a mollusc whose habitat lies in the Galician rías (or estuaries) situated along the northern coast of Spain. Internationally renowned for its exclusive nature and quality, it is a typical delicacy of our gastronomic culture. The smooth mushroom mousse, made from the wide range of varieties found in our forests, forms an accompaniment to this tapa. Thus, the disparate flavours of one product from the sea and another from the mountains are fused together. Just before you eat this tapa, we suggest you add a few drops of lemon in order to enhance the flavour of the seafood even further.

Coques à la mousse de champignon

Les coques sont des mollusques qui trouvent leur habitat dans les rías gallegas au Nord de la côte espagnole. Célébrées dans le monde entier pour leur élégance et leur qualité, les coques sont un produit représentatif de notre culture gastronomique. Arrivant de notre grande variété de forêts, une délicate mousse de champignons accompagne cette tapa. Des saveurs très différentes fusionnent ainsi, la première de la mer et la seconde de la montagne. Lors de la dégustation, nous vous suggérons d'ajouter quelques gouttes de citron pour rehausser encore le goût du coquillage.

Herzmuscheln mit Pilzmousse

Die Herzmuschel ist ein Weichtier, dessen Lebensraum die galicischen Rias im Norden der spanischen Küste bilden. Sie ist international als exklusives und hochwertiges Gericht anerkannt und ein Genuss, der repräsentativ für unsere Gastronomiekultur steht. Eine zarte Pilzmousse, die aus der Vielfalt von Pilzsorten in unseren Wäldern zubereitet wird, wird zu dieser Tapa gereicht. So verbinden sich so ungleiche Aromen wie die eines Erzeugnisses aus dem Meer und eines Erzeugnisses aus dem Wald. Wir empfehlen, vor dem Genuss dieser Tapa einige Tropfen Zitrone hinzuzufügen, um den Geschmack der Meeresfrüchte noch stärker hervorzubringen.

Сердцевидка с грибным муссом

Сердцевидка - это моллюск, обитающий в устьях галисийских рек к северу от испанского побережья. Признанная во всем мире за свою исключительность и качество, сердцевидка является одним из лучших образцов нашей гастрономической культуры. Эта закуска подается в сопровождении мусса из грибов, растущих в наших лесах. В ней сочетаются совершенно различные вкусы морских и горных продуктов. В момент дегустации мы рекомендуем добавить несколько капель лимонного сока, чтобы подчеркнуть вкус морских продуктов..