

## **PATES**

Paté de faisán trufado  
Paté de perdiz  
Paté de paloma torcaz  
Fole de pato con aroma de PX  
Paté de conejo al tomillo limonero  
Paté de venado con finas hierbas  
Paté de jabalí con aceitunas  
Paté de gamo con champiñones  
Paté de liebre  
Paté de gamo con boletus  
Paté de ganso con uvas  
Paté de pato a la naranja  
Paté de pichón con hierbas provenzales  
Paté de hongos  
Paté de codornices al Moscatel  
Terrina de caza con aceitunas  
Paté de corzo con trufas  
Paté de jabalí al Vino de Toro  
Terrina de mullón al romero  
Terrina de pato con pistacho

## **SOPAS Y CREMAS**

Caldo de cocido lebaniego con perdiz  
Crema de apionabo con chicharrones de pato  
Crema fina castellana con caza

## **LEGUMBRES**

Caricos con venado  
Alubia canela con jabalí  
Judión de la Granja con perdiz y setas  
Faves con corzo

Verdinas con codornices y langostinos  
Pechas con pato y panceta ibérica

## **ARROCES**

Paella de tórtolas y setas  
Fideguá con conejo de monte y caracoles  
Arroz con gamo y trigueros  
Paella de pato con alcachofas  
Arroz del cazador y ajos tiernos  
Paella de jabalí con judías y champiñones

## **CARPACCIO**

De corzo con virutas de parmesano y vinagreta balsámica  
De jabalí con vinagreta de sidra y manzana  
De melón con jamón de pato y vinagreta de frutos secos  
De gamo con boletus confitados y vinagreta de mostaza antigua  
De ciervo a la pimienta rosa con vinagreta de cebolla morada al Oporto  
De pato con rúcula y vinagreta de granada

## **VARIADOS**

Croquetas de perdiz con setas  
Piquillos rellenos de boloñesa de caza al romero  
Albóndigas de jabalí con salsa jardinera  
Quiche de venado con bacon ahumado  
Cebollas rellenas de corzo  
Aspic de caza con muselina de faisán  
Jamón de pato en ensalada con vinagreta de frutos secos  
Menestra con caza  
Migas de pan con chorizo de caza  
Piza calzone de gazapo, mozzarella y aceitunas

Gyozaos al vapor de pato con salsa hoisin  
Chorizo de venado  
Chorizo de jabalí  
Salchichón de venado  
Salchichón de jabalí  
Hojaldre con duxelle de setas y caza  
Empanada de corzo con pimientos y romero  
Coles de Bruselas salteadas con jabalí  
Canelones de caza con bechamel de cardamomo  
Tacos de cochinita pibil de jabalí

## **EL CONEJO**

Conejo estofado con boletus  
Conejo escabechado con hortalizas  
Conejo al curry con crema de coco  
Conejo al ajillo con patatas asadas  
Conejo rustido servido con mojo picón  
Conejo al vino tinto con cebollitas  
Conejo a la cazuela con verduras al Jerez

## **LA LIEBRE**

Liebre a la cazadora  
Lomo de liebre al estilo Wellington con salsa de Oporto  
Liebre estofada con chocolate  
Liebre confitada con hierbas aromáticas y bayas de Enebro  
Liebre guisada con setas silvestres  
Liebre al vino blanco de Rueda

## **EL VENADO**

Pierna de venado asada con cama de manzanas al tomillo limonero  
Mignons de venado con salsa de champiñones  
Lomo de venado en costra provenzal con salsa Cumberland  
Caldereta de venado con verduras de la huerta  
Filetitos de ciervo a la inglesa  
Escalopín de venado a las tres salsas  
Ragout de venado  
Venado Straggenoff  
Lomo de venado al Brandy servido con puré de castañas  
Nissetes fritas de venado con cebollita y gratinado al queso  
Trinchado de venado con chutney de calabaza

## **EL JABALI**

Jabalí estofado servido con manzana  
Hamburguesitas de jabalí con queso y puré de cebolla  
Pierna de jabalí a la sal servida con setas confitadas a las finas hierbas  
Picadillo Cántabro de jabalí servido con patatas revolconas  
Escalopines de jabalí rellenos de queso y servidos con puré de manzana  
Tournedós de jabalí con salsa de queso Picón  
Ragout de jabalí al Vino de la Ribera del Duero

## **EL MUFLON**

Mullón estofado con champiñones, chalotas y vino tinto  
Escalopines de mullón a la provenzal  
Pierna de mullón servida con lombarda breseada

## **EL GAMO**

Rollitos de gamo a la madrileña rellenos de queso de cabra y cebolla caramelizada  
Estofado de gamo con trompetas de la muerte  
Lomo de gamo sobre hojaldre con duxelle de fole  
Guiso de gamo a la hortalana  
Escalopines de gamo al estilo Carlos V

Pierna de gamo del Pardo breseada a la Húngara servida con salsa agridulce  
Brochetas de gamo con verduras hechas a la parrilla con tomillo  
Redondo de gamo asado servido con salsa zingara  
Carcamus Toledanos de gamo  
Picadillo Texas de Gamo

## **LA CODORNIZ**

Codornices en escabeche con tomillo  
Codorniz marinada asada a la parrilla  
Codornices salteadas con soja, sésamo, cilantro y servidas con fideos chinas  
Codornices a la crema de Pedro Ximénez  
Codornices a la Richelieu  
Codornices estofadas con chalotas y uvas  
Codornices asadas con panceta servidas con tirabeques

## **LA PERDIZ**

Perdiz escabechada con manzanas  
Perdiz estofada con aceitunas y tomillo  
Perdiz encebollada con queso de cabra  
Perdiz a la Saucana  
Perdiz Vizcondesa Fonteni  
Perdiz estofada con coles y nabos  
Perdiz a la Toledana  
Muslitos de perdigón al Calvados  
Pechuguita de perdiz a la Inglesa con salsa de setas  
Perdiz con chocolate  
Perdices San Lorenzo

## **EL CORZO**

Ragout de corzo con castañas y boniats  
Gavata confitada con hierbas silvestres  
Lomo de corzo en costra de frutos secos servido con salsa de fole  
Estofado de corzo servido con verduras de la huerta  
Filetitos de corzo a la madrileña con chutney de mango  
Corzo estofado con chocolate ligeramente picante  
Asado de corzo al tomillo servido con salsa de mostaza antigua  
Escalopines de corzo adobados sobre cama de setas  
Corzo breseado servido con salsa de frutos rojos  
Cachopo de corzo con salsa de queso azul

## **LOS MALVISES**

Malvices al infierno  
Malvices a la castellana

## **EL PATO**

Pato azulón estofado con aceitunas y trigueros  
Pato a la parrilla con alioli  
Pato a la naranja con aromas de Contreau y romero  
Mujlitos de pato lacados a la Koreana  
Pechuguita de pato a la pimienta de sechuan con piña a la parrilla  
Pato al Casis con frutos silvestres y puré de chirimía  
Muslitos de pato confitados con cítricos y canela acompañados de un cremoso de apionabo y tirabeques  
Pato con setas salteadas en soja acompañado de hoja de col  
Pato asado al romero servido con champiñones y salsa zingara  
Pato con demi-glace de Oporto y puré de boniato  
Pato con agridulce picante sobre col china

## **EL FAISAN**

Faisán estofado con cebollitas francesas y champiñones  
Faisán al modo Alcántara  
Faisán con crema de su estofado al PX  
Faisán con frutos secos albardado en repollo  
Faisán con setas al Jerez

## POSTRES

Hojalre caramelizado con crema de mantequilla  
Lingote de brownie con avellanas  
Quesada pasiega  
Mousse de castañas con marrón glacé  
Flan de vainilla con tofe y crumble de galletas  
Peras al vino tinto con canela y café  
Delicias de mousse de chocolate con frambuesa  
Tiramisú de mascarpone con un toque de amaretti  
Manzanas asadas con canela  
Arroz con leche  
Natillas caseras  
Bocaditos de queso y membrillo  
Tortijitas de sobao pasiego con crema de orujo  
Semifrío de nata y chocolate  
Trufas de chocolate  
Fresas con nata  
Fondue de chocolates con frutas  
Tablas de quesucos de Cantabria

## HELADOS VARIADOS

Moka  
Jaspado escocés  
Tuttifruti  
Límón  
Mantecado  
Fresa  
Chocolate  
Nata  
Crema tostada  
Yogurt  
Turrón

XIX

JORNADAS  
GASTRONOMICAS  
DE LA CAZA  
DE LA CAZA  
GASTRONOMICAS  
JORNADAS



Hoteles Santos  
**SANTEMAR**  
★★★★

Hotel Santemar\*\*\*\*

Joaquín Costa, 28

39005 Santander - Cantabria

Tel. (+34) 942 272 900

hotelsantemar@h-santos.es

Con la colaboración:



Síguenos en:



HOTEL SANTOS SANTEMAR  
Del 3 al 6 y del 10 al 12 de marzo de 2016