

# XVIII Congreso Fedalma

"Vulnerabilidad, asociacionismo y lactancia materna"

2022

## MENÚ

### CENA DE GALA

Viernes 7

Hotel Huerto del Cura - Els Capellans

#### ENTRADAS INDIVIDUALES

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS AL ALIÑO DE PIPES I CARASSES  
LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE  
CALABAZA BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON AIIOU DE PEREJIL

#### PRIMER PLATO

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA AL VINO BLANCO Y PARMENTIER DE  
APIONABO

#### SEGUNDO PLATO

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO  
Y GLASEADO DE OPORTO

#### POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

#### BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.O. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.D.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# XVIII Congreso Fedalma

"Vulnerabilidad, asociacionismo y lactancia materna"

2022

## MENÚ

### CENA DE GALA

Viernes 7  
Hotel Huerto del Cura - Els Capellans

#### MENÚ INFANTIL

ALMENDRAS

PATATAS FRITAS

ACEITUNAS RELLENAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINI TORTILLAS VARIADAS

#### PLATO PRINCIPAL

(Elegir un mismo plato para todos los comensales)

ARROZ CON POLLO

PIZZA HUERTO DEL CURA

MACARRONES CON SALSITA NAPOLITANA

#### POSTRE

TULIPA CON HELADO

#### BEBIDAS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS