

El espectáculo de los quesos

Petitot gran (Terradelles, Catalunya)

Elaborado con leche cruda de cabra, este queso de la quesería Mas Alba tiene una corteza rugosa y blanca y su pasta es de color marfil, concentrada, compacta y suave. En nariz, se aprecian notas de madera y vegetales. En boca, las notas ácidas iniciales evolucionan hacia un punto salino para alcanzar una mayor complejidad final.

Santa María (Berguedà, Catalunya)

El Santa María se elabora con leche de oveja en Bauma. A esta leche se le añaden fermentos, *penicillium candidum* y muy poco cuajo para obtener una coagulación láctica a las 18/24 horas. Se madura durante 21 días entre 7-9º. Se caracteriza por un sabor suave, ácido y con un final dulce de frutos secos. Aroma muy fino a mantequilla fresca.

Rodonet de oveja (Vilassar de Mar, Catalunya)

El Rodonet de oveja es un queso de Artefor, quesería ubicada en Vilassar de Dalt. Jordi Arroyo, con una larga trayectoria en el mundo del queso, ofrece un queso único de pasta blanca lavada con agua de mar.

Montgomery Cheddar (Somerset, Inglaterra)

Queso artesanal de leche cruda de vaca. De textura granulada tiene sabores afrutados, ahumados y notas picantes, así como aromas ricos con toques herbáceos. Se trata de uno de los pocos cheddar realmente elaborados a mano y con la leche sin pasteurizar. Sus quesos maduran una media de 12 meses en una tela de muselina y estantes de madera.

Toma corsica (Córcega, Francia)

Queso de gran formato con denominación de origen elaborado con leche cruda de oveja, lo que le da notas dulces en boca. Afinado durante 12 meses, su corteza se cepilla regularmente durante el proceso de maduración. Pasta de color blanco marfil, un poco granulada y friable. ¡Una pequeña delicia de Córcega!

Niolu-Niolo (Córcega, Francia)

Queso de oveja originario de Niolo, en Córcega. Históricamente crisol de los pastores corsos a pesar de que en la actualidad quedan muy pocas queserías que lo elaboren. De pasta blanda y corteza lavada, es picante y fuerte.

L'etivaz Reserva (Etivaz, Suiza)

Se trata de un queso de pasta cocida, elaborado con leche cruda de vaca de la raza Bruna en los Alpes suizos del Cantón de Vaud. La leche se ha calentado con madera de picea y dentro de calderas de cobre, un proceso que le brinda un perfume y sabor especiales de hierba y flora autóctona, además de ahumados y avellanas.

Bayley o Bailey Hazen Blue (Vermont, EE.UU)

Mantecoso y de sabor suave, Bayley resulta ideal para los que quieran iniciarse en el mundo de los quesos azules. Queso de granja elaborado con leche cruda de vaca que pastan de finales de primavera a finales de otoño. Los quesos se salan en seco con sal marina de grano fino.

Se presentan con mermelada de naranja amarga, jalea de violetas y confitura de boniato y calabaza, son mermeladas del "Museo de la Confitura".

Surtido de 8 quesos 33 €

Surtido de 4 quesos (a escoger) 19,8 €

Estos quesos han sido seleccionados tras una cata a ciegas de los mejores quesos de todo el mundo entre nuestros clientes y amigos: Manuel Erhensperger, Alena Estupina, Marcelo Méndez, Llanos Valero, Javier Massaguer, Tina Pérez Pons, José Miñano, Alfonso Egea, Xavier Alba, Jordi Trillas, Christian Rodríguez, Josep Sauleda, Victoria Sauleda, Paula Molés, Roger Estrada, Mar Calpena, Marc Casanova, Carmen Alcaraz, Lourdes López, Joan Masdeu, Romina Reborido, Marc Guallar, Emiliano Gómez, Lucía Viz, José Escolano.

Si quiere ser jurado de la próxima selección de quesos de Rías, háganoslo saber.

10% iva incluido