



Sampling and tasting Spanish tapas

Eat Spain up!

Thursday 26 March

'Eat Spain up' continues in Oslo: sampling and tasting Spanish tapas, wines, films, master class, etc. Here you have the tapas menu that will be served today.

Menu- Thursday

Ibérico skinke fra Casalba

Skinke fra Embutidos Pelayo

Tørket kjøtt fra Casalba

Tørket kjøtt fra Embutidos Pelayo

Peña Amaya ost fra Quesos Sasamón

Mild sauemelk ost fra Quesos Sasamón

Geitost fra Quesos Santa Gadea

Salat av syltetvaktelbryst med chutney og vårløk fra La Fonda del Prado

Blodpølse nachos fra Embutidos de Cardeña

Fritert blodpølse med rød paprika stekt i oven fra Morcillas de Sotopalacios

Ferrero Roche fra Embutidos Ríos med grytekrem fra Cien por Cien

Artisjokker fylt med kokt tørket kjøtt fra Umoh

Pattelam Risotto og safran fra Paradilla 143

Kuber av stekt diende lam i sin egen saft fra Paradilla

The activities are open to the public.

Price: 120 kr/activity

By tickets: <http://www.eatSpainup.com/>

Free invitations for press and professionals. Apply for your invitation if you haven't done it yet.

Victoria Mesas

victoria.mesas@alfombraroja.se



EL OJO
ANÓNIMO

FACYRE
FEDERACIÓN DE COMERCIOS Y REPOSEROS DE ESPAÑA



SECRETARÍA
DE ESTADO
DE CULTURA



Instituto
Cervantes
Stockholm

