

VII
2018

FESTIVAL
DE LA
LAVANDA

BRIHUEGA



CENA Y CÓCTEL A CARGO DE
DANI GARCÍA
RESTAURANTE BIBÓ

GALARDONADO CON DOS ESTRELLAS MICHELIN

Dani García se posiciona como uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional. Con casi 20 años de experiencia en los fogones, su cocina se define como cosmopolita y global debido, en parte, a sus raíces andaluzas, a las múltiples experiencias vividas en sus viajes, a las diferentes culturas que ha ido descubriendo y sobre todo a sus años de aprendizaje.

Su momento más personal llega en 2014 con la apertura, en el hotel marbellí Puente Romano Beach Resort & Spa, de su restaurante gastronómico Dani García Restaurante (reconocido con dos estrellas Michelin) y de BiBo Andalusian Brasserie & Tapas. Dos conceptos diferentes pero con un denominador común: el producto y el recetario andaluz como base. Dos años más tarde, en 2016, inicia la expansión de su cocina con la apertura de BiBo en Madrid.

Para esta edición del Festival de la Lavanda 2018, después de la actuación de Pitingo del viernes 13 de julio, contaremos con dos opciones gastronómicas diferentes, especialmente diseñadas para la ocasión por Dani García:

CENA CÓCTEL

Disfrutaremos de una cena cóctel en la que degustaremos, bajo la luz de las estrellas, algunas de las creaciones de Dani García, fruto de sus años de experiencia en los fogones. Probaremos su famoso yogur de foie junto con algunos platos en los que el aroma a lavanda no nos pasará desapercibido: Sandía Sangría con jarabe de lavanda, Langostino Robuchon con menta y lavanda, Bao Bun de pato Hosin a la lavanda o Risotto de piñones y setas a la lavanda entre otras variedades. Todo acompañado de una selección de vinos y bebidas variadas. Sin olvidar, para el postre, sus preciados minicookies, arroz con leche, trufas y bombones o brochetas de trufa para finalizar la velada con un toque dulce.

CENA GASTRONÓMICA SENTADA

Sentados entre lavanda y naturaleza, iniciaremos nuestra experiencia con un aperitivo y disfrutaremos de una cena de gala en mitad de los campos con los platos más representativos de Dani García, integrando para la ocasión un toque de lavanda. Empezaremos con su gazpacho de cerezas, pétalos de lavanda, queso fresco y pistachos, seguiremos con una lubina asada a baja temperatura y una crema anisada de hinojo y lavanda. Saborearemos un solomillo de ternera asado, puré cremoso de patatas violetas y lavanda seca y terminaremos nuestra cena de gala con su famoso postre: La Luna Llena. Todo acompañado de una selección de vinos y bebidas variadas.

Todo un lujo poder degustar platos en los que podemos destacar los productos típicos de la tierra junto con un sabor a lavanda.

VII
2018

FESTIVAL®
DE LA
LAVANDA

BRIHUEGA

CENA ÉLITE



CENA ÉLITE

Aperitivo

Corteza ibérica, chilmole y semillas de lavanda
Sandía osmotizada con té de lavanda
Moshi de queso payoyo y lavanda
Media lima y cangrejo especiado
Ensaladilla rusa DG
Croquetas con la pringa del puchero
Langostinos crujientes con albahaca y lavanda
Empanadillas de setas

Menú

Gazpacho de cerezas, pétalos de lavanda,
queso fresco y pistachos
Lubina asada a baja temperatura,
crema anisada de hinojo y lavanda
Solomillo de ternera asado, puré cremoso
de patatas violetas y lavanda seca
La Luna Llena

Bodega

Menade, Verdejo, D.O. Rueda
Pruno D.O. Ribera del Duero
Juvé & Camps Millesimé D. Cava
Menade, Verdejo, D.O. Rueda



VIERNES
13
JULIO
2018



DANI GARCÍA

GALARDONADO CON 2 ESTRELLAS MICHELIN

VII
2018

FESTIVAL®
DE LA
LAVANDA

BRIHUEGA

CENA CÓCTEL

CENA CÓCTEL

Sandía Sangría con jarabe de lavanda
Maíz esférico
Corteza de cerdo ibérico con semillas de lavanda

Ensaladilla rusa cremosa
Yogur de foie
Mollete de cangrejo
Tartar de salchichón de Málaga
Croquetas de choco
Croquetas de puchero
Empanadilla de setas
Langostino Robuchón con menta y lavanda
Hamburguesa Burger Bull
Bao Bun de pato Hosin a la lavanda
Mini Hot dog
Rissoto de piñones y setas a la lavanda

Minicookies
Arroz con leche
Trufas y bombones
Brochetas de trufa

Estaciones

Gazpachos y verduras
Gazpacho de cereza, pistacho
y queso de ronda
Gazpacho amarillo DG
Ensalada de tomate de coin
y flores de lavanda
Bimi y kale con vinagreta cítrica
de lavanda y germinados

Tabla de quesos y sus guarniciones

3 referencias nacionales
Selección de panes
Frutos secos
Guarniciones

Bodega

Protos, Verdejo, D.O. Rueda
Juvé & Camps Millesimé D. Cava
Viña Bujanda Cr. D.O. Ribero del Duero
Agua, refrescos y cervezas

Barra libre - destilados



VIERNES
13
JULIO
2018

DANI GARCÍA
GALARDONADO CON 2 ESTRELLAS MICHELIN

Aforo limitado - La organización se reserva, si fuera necesario, el derecho a variar algunos de los platos y bebidas que componen el menú.