



BARRACART BE PART

Á LA CARTE

TALLER JAMÓN IBÉRICO



TALLER JAMÓN IBÉRICO EN CASA MONTAÑA

www.emilianobodega.com

Conoceremos este exquisito producto de mano de la reconocida Jamonera de Huelva “El Lazo”. Aprenderemos a cortarlo y lo degustaremos junto a un Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

1. Bienvenida y presentación de Casa Montaña (fundada en 1836) y su entorno, el Antiguo Barrio de Pescadores. (Duración: 20 min.)

Aperitivo compuesto de Aceitunas Arbequinas y Gildas (Olivas, Piparra – “guindilla verde no picante” – y las famosas Anchoas de Santoña), acompañadas de un Vermut Casero tradicional extraído de las barricas de madera de la bodega.

2. Explicación del producto y sus singularidades, seguido de un taller de corte de Jamón y posterior degustación. (Duración: 45 min.)

book@barracart.com +34 667 856 801 www.barracart.com

PRECIO A CONSULTAR, A PARTIR DE 2 PERSONAS

Participación en grupo, las condiciones varían según la ocupación.