



## 9 DE OCTUBRE, DÍA MUNDIAL DEL HUEVO

Deliciosos platos de nuestros chefs con el huevo como protagonista en Asturias, Canarias, Cantabria, León y Madrid

Por orden alfabético de provincias...

### ASTURIAS

**CASA GERARDO** (Prendes s/n. Carreño. Asturias. Teléfono: 985 88 77 97)

En este emblemático restaurante, Pedro y Marcos Morán cuentan en sus sugerencias fuera de carta con varios platos creados a partir de este producto, entre ellos se pueden encontrar algunos como el **Huevo, cochinillo, alcaparras, pan, malto de setas**.



**EL RETIRO** (Pancar s/n. Llanes. Asturias. Teléfono: 985 40 02 40)

El chef Ricardo Sotres, propone este exquisito **Huevo “de casa” con tocino, coliflor y caviar**.



**RONDA 14** (Alfonso VII, 20. Avilés. Asturias. 985 56 94 09)

El limeño Mario Céspedes cuenta entre los platos de su restaurante de cocina nikkei con este delicioso **Gunkan de huevo**.



## CANARIAS

**NÓMADA EMOTION STREET FOOD** (La Pepa Food Market. Lanzarote. Canarias)

Andrea Bernardi, Fernanda Fuentes y Pau Bermejo, los “Frack chefs”, sirven en su puesto de cocina callejera de Lanzarote un original **Pan mollet con huevo de codorniz, chorizo de cochino negro Canario, cebolla, ricotta, cilantro y lima**.



## LEÓN

**DELIRIOS** (Ave María, 2. Bajo. León. Castilla y León. Teléfono: 987 23 76 99)

Javier Rodríguez dispone de varios platos con el huevo como protagonista, entre ellos dos **Falsa croqueta de huevo cocido** y **Huevo a baja temperatura, cremoso de patata, sirope de verduras y trufa rallada**.



## MADRID

**LA CANDELA RESTÓ** (Amnistía, 10. Madrid. Teléfono: 91 173 98 88)

Samy Alí y Álvaro Pérez, el equipo de chefs de este restaurante madrileño, elaboran un ingenioso plato, muestra de la creatividad de sus propuestas gastronómicas. Se trata del **Huevo Quijote, espuma de miso y ajo, perlas de módena y oporto, grosellas, chorizo picante, piparras, patatas y huevo de codorniz**.

