

# CORDON ROUGE BLEU

6-7-8 noviembre 2009  
Fin de semana de cocina francesa  
Chefs invitados:  
Esther Vidal y Sergei Vera  
Precio: 25 euros (bebida no incluida)

**¡Imprescindible reservar!**

APERITIVO

Bisque d'étrilles  
Crema de nécoras

ENTRANTE

Feuilleté aux poireaux  
confits, oeuf poché  
et sauce Beurre Blanc  
Hojaldre relleno de puerros confitados, huevo escalfado  
y salsa de mantequilla

PLATOS FUERTES

Boeuf bourguignon  
aux pommes vapeur  
Estofado de ternera con salsa de vino tinto y patatas al vapor  
Salade verte et  
assortiment de  
fromage au lait cru  
Ensalada verde y surtido de quesos franceses  
de leche cruda

POSTRE

Tarte tiède des  
Demoiselles Tatin  
Tarta tibia de manzanas caramelizadas

Calle Málaga 3, 18001 Granada. T. 958 271 598.  
Horario: de 13 del mediodía a 1 de la mañana  
(viernes y sábados hasta las 2)

# Botánico homenajea a la cocina francesa

Los próximos días 6, 7 y 8 de noviembre organizamos en Botánico unas jornadas de cocina tradicional francesa coincidiendo con el estreno de la película “Julie y Julia”. Con ellas queremos rendir tributo a la peculiar chef americana Julia Child —que se diplomó en “Le Cordon Bleu” de París, como hicimos, muchos años después, Sergei y yo— y descubriros algunas de las recetas que se mencionan en la película, en la que “Julia” es interpretada magistralmente por Meryl Streep.

Nos parece una idea divertida y nos proponemos durante los tres días, ofrecer la posibilidad de “estar” en la piel del ciudadano francés de clase media y poder comer en un “bistrot” la renombrada “cuisine bourgeoise” que no es otra que la que hacía el ama de casa que tenía, al menos, un poco de mantequilla para echarle a las espinacas.

El menú se servirá con pan de “baguette”, mantequilla en la mesa, auténtica “crème fraîche” acompañando a la tarta Tatin y “petits fours” con el café. También, y complementando a los habituales vinos de nuestra carta, ofreceremos vino francés “maison” servido “au pichet” (en jarra). Bon appétit.

Esther Vidal, Botánico café

© 2008 Columbia TriStar Marketing Group, Inc. All Rights Reserved.



Le Creuset, prestigiosa marca francesa de menaje de cocina, participa en las jornadas gastronómicas de Botánico sorteando una de sus clásicas cocottes entre los clientes que vengan a disfrutar del menú.

Desde 1925 Le Creuset elabora sus piezas artesanalmente en hierro fundido. En la

película Julie y Julia podemos ver cómo Julia Child cocina todos sus platos en las auténticas cocottes de esta renombrada marca.

**Esther Vidal** (París, 1966)  
es socia fundadora y directora de Botánico.

**Sergei Vera** (Madrid, 1978)  
fue jefe de cocina de Botánico durante 2001 y 2002.

Los dos son diplomados por la Escuela superior de cocina “Le Cordon Bleu” de París tal y como lo fue en 1951 Julia Child.