

LOS PLACERES DE LA MESA ROMANA

Almedinilla

RECETARIO MARCOS GAVIUS APICIUS

Gustatio (entrantes):

Aceitunas
Almendras
Moretum y Hipotrimma con pan romano

Summa comida

Iscia en salsa
Tortilla de huevo y leche
Ensalada
Calamar relleno
Pincho de sepia
Mejillones
Pescado en salsa

Caputcenae

Codillo a la crema de cebada con guarnición de zanahorias

Secundae mesae (postre)

Patina de frutas

Merum (vino)

Vino de rosas
Vino tinto
Mulsum (vino mielado caliente)

COMO GARANTIA DE SABOR Y CALIDAD, EN LA REALIZACION DE TODOS ESTOS PLATOS SE UTILIZA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON DENOMINACION DE ORIGEN PRIEGO DE CORDOBA