



## Menú de Quesos

### Francia



**Bleu D'Auvergne:** Queso de sabor fuerte y aromático, hecho a base de leche de vaca, de masa prensada cruda.

**Fourme D'Ambert** Es un queso de leche de vaca, Es cremoso y firme

**Fol-Epi** Queso de leche de vaca. Tiene un sabor placentero a nueces y frutas.

**Brillat Savarin Cave:** Queso de leche vaca, de tres cremas. Es pegajosos, maduro, y suave.

**Saint André** Queso rico, de leche de vaca, de tres crema, a menudo se denomina la celestial "creme de la creme". Es mantecoso y rico al paladar.

**Saint Albray** Queso de leche de vaca, de tres cremas de corteza lavada. Como queso joven, se asemeja a un rico y suave Camembert, pero con la edad desarrolla un sabor robusto tradicional de un queso de corteza lavada.

**Saint Neptaire** Queso de leche vaca, semi suave, cremoso de rico sabor que se derrite en la boca revolviendo un poco de acidez

**Mimolette Veille "Aged"** Queso de leche de vaca, Firme. Desarrolla un sabor a avellanas según va madurando.

**Istara** Queso de leche de oveja, de textura semi dura y algo fuerte, con sabor a olivas (aceitunas).

**Petit Basque** Queso de leche de oveja, es suave, dulce y con sabor a nuez.

**Roquefort** Queso Azul, es un queso de leche de oveja coagulada, de fuerte e intenso sabor y olor.

**Brie Couronne** Queso suave de leche de vaca, textura cremosa, y sabor suave.

**Morbier** Queso de leche de vaca, de pasta prensada no cocida. Tiene un ligero sabor a nata.

**Delice de Bourgogne** (Triple Creme, Queso de leche de vaca)

Un queso de la familia Linzet, con anillos de moho que le dan al queso un fabuloso sabor.

Crema fruesa es añadida durante el proceso de manufactura, y el resultado es un sabor muy fino y cremoso.

### España



**Drunkn Goat** Queso semi-suave de leche cabra, cremoso. Luego de cortado su sabor cambia de moderado y cremoso a mandarinas y a leche de cabra, bañado en vino Doble Pasta que le da un color violeta intenso.

**Garrotxa** Queso artesanal de leche de cabra, semi duro de buen cuerpo y mucho sabor con toques a nueces y hierbas

**Idiazabal** Queso ahumado de oveja, con un sabor pronunciado, de olor intenso, penetrante y limpio es compacto con una elasticidad no muy pronunciada, bastante firme.

**San Simón** Queso ahumado de leche de vaca., de adorable color caramelo y de sabor ahumado

**Cabrales** Queso azul, elaborado con leche de vaca, cabra y oveja, tiene una textura cremosa y un sabor picante.

**Mahon** Queso de leche de vaca. Tiene una textura firme, El sabor es suave, ligeramente salado y ácido.

**Valdzon** Queso Azul. De sabor bastante fuerte, La pasta es ligeramente amarilla y de textura blanda.

## España



**Tztilla** De leche pasteurizada de vaca. De un sabor suave, de textura algo cremosa y sabor ligeramente ácido y salado.

**Manchego Curado** Queso de leche de oveja, tiempo de curado 6 meses, rico en contenido, de sabor suave, corteza dura.

**Manchego Semi Curado** Queso de leche de oveja, tiempo de curado 3 meses suave, sutil, dulce.

**Manchego Viejo** Queso de leche de oveja, tiempo de curado 1 año, fuerte y con cuerpo.

**Caña de Cabra** Queso de leche de cabra.

## Italia



**Gorgonzola Picante** Queso de leche de vaca. Es un queso azul., de masa firme y sabor fuerte.,

**Parmigiano Reggiano** Queso artesanal de leche de vaca, de aroma dulce y frutoso, de color amarilloso y sabor a frutas

**Pecorino Sardo Gran Cru** Queso de leche de oveja, es un queso duro de sabor dulce y delicado, de aroma a hierbas y flores silvestres

## Holanda



**Arina** Queso leche de cabra, un semi duro, de suave textura elástica, con un suave sabor a nuez.

**Aged Gouda Black Wax** Queso de leche de vaca es semi suave de textura suave e intenso sabor

**L'Amuse** Queso de leche de vaca pasteurizada, es un queso estilo Gouda que se realiza en una pequeña granja familiar en Breda, Holanda. Huele profundamente a caramelo tostado y nuez, y cuando se corta, se rompe en pedazos. Inicialmente, en la lengua, el interior parece difícil, ceroso y cristalino, pero rápidamente se derrite y cubre la boca con una cremosidad untuosa

## USA



**White Stilton Ginger & Mango** Queso de leche de vaca, suave con mango dulce, jengibre

**Humboldt Fog** Queso de leche cabra de sabor fuerte y frecuentemente esponjosa en el centro con una textura algo líquida

**Fiscalini** Queso de leche de vaca, Es un cheddar

## Inglaterra



**Wensleydale Cranberry** Queso de leche de vaca, tipo cheddar, Es desmenuzable, firme, de color blanco con un sabor ligeramente salado.