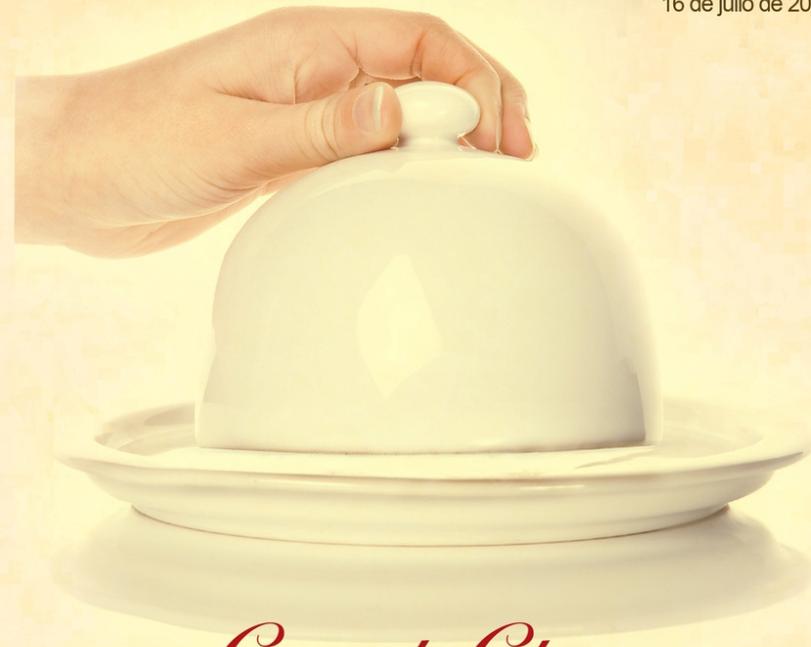


Los Monegros

16 de julio de 2011



Cena de Clausura
II Jornadas Gastronómicas
de Los Monegros
“Antonio Beltran”

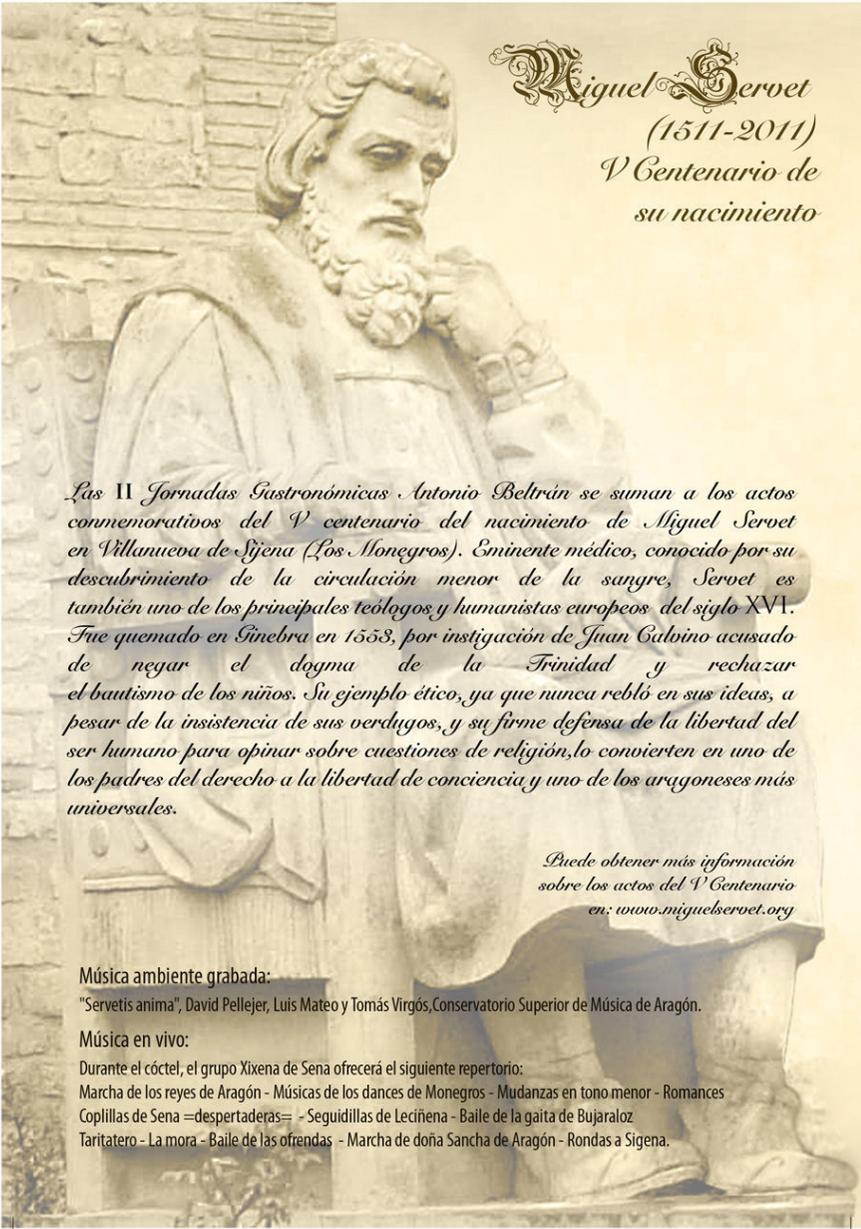
organizan y co-financian:



colaboran:



Instituto de Estudios Sempreses "Miguel Servet" (Miguel Servet Institute)



Miguel Servet
(1511-2011)
V Centenario de
su nacimiento

Las II Jornadas Gastronómicas Antonio Beltrán se suman a los actos conmemorativos del V centenario del nacimiento de Miguel Servet en Villanueva de Sigüenza (Los Monegros). Eminentemente médico, conocido por su descubrimiento de la circulación menor de la sangre, Servet es también uno de los principales teólogos y humanistas europeos del siglo XVI. Fue quemado en Ginebra en 1553, por instigación de Juan Calvino acusado de negar el dogma de la Trinidad y rechazar el bautismo de los niños. Su ejemplo ético, ya que nunca rebió en sus ideas, a pesar de la insistencia de sus verdugos, y su firme defensa de la libertad del ser humano para opinar sobre cuestiones de religión, lo convierten en uno de los padres del derecho a la libertad de conciencia y uno de los aragoneses más universales.

Puede obtener más información
sobre los actos del V Centenario
en: www.miguelservet.org

Música ambiente grabada:

"Servetis anima", David Pellejer, Luis Mateo y Tomás Virgós, Conservatorio Superior de Música de Aragón.

Música en vivo:

Durante el cóctel, el grupo Xixena de Sena ofrecerá el siguiente repertorio:

Marcha de los reyes de Aragón - Músicas de los dances de Monegros - Mudanzas en tono menor - Romances
Coplillas de Sena =despertaderas= - Seguidillas de Lecina - Baile de la gaita de Bujaraloz
Taritatero - La mora - Baile de las ofrendas - Marcha de doña Sancha de Aragón - Rondas a Sigüenza.

Cena de Clausura
**II Jornadas Gastronómicas
de Los Monegros**
“Antonio Beltrán”

RESTAURANTE LUZ DE FLUMEN
Sariñena. 16 DE JULIO DE 2011

V CENTENARIO DEL NACIMIENTO DE MIGUEL SERVET
“AÑO SERVET 2011”

“Menú servetiano” inspirado en el “Libre de coch”, de 1477, de Rupert de Nola,
una referencia de la cocina del Renacimiento.

Cóctel de bienvenida

Brochetas de melón con jamón

Gazpacho de cereza con langostino

Tostadita de sobrasada con huevos de codorniz

Tostadita de morcilla con cebolla caramelizada

Teja de almendra con foie al vino

*Ensalada de escabechados con berenjenas asadas
y uvas glaseadas*

Lomo de bacalao al pil pil verde con chafaina

Capón relleno en su jugo con crujiente de puerro y tomillo

Pastel al vino de Los Monegros

*Agua mineral, café y digestivo blanco o de hierbas
Vino tinto y rosado de Los Monegros*