

Primeras Jornadas Gastronómicas de arroces de Restaurante Fayago

11/03/2019



Fayago dará a conocer sus especialidades en arroces.

El restaurante **Fayago** celebra sus primeras **Jornadas gastronómicas de arroces** del 12 al 15 de marzo para dar a conocer algunas de sus especialidades, como el **arroz meloso de pulpo y algas wakame y kombu**, el arroz seco de **bogavante con revozuelo**, el tradicional **arroz caldoso de rape** y la **paella de marisco premium**, servidos previamente con deliciosos y variados entrantes y un maridaje de vinos de la zona que destacan por su alta calidad, pertenecientes a las Bodegas Francisco Gómez, con los que Fayago trabaja habitualmente.

Bodegas Francisco Gómez ofrece una variada gama de

vinos cuyas señas de identidad son el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad, elaborados todos ellos con certificación de agricultura ecológica.

Siguiendo esta línea, Bodegas Francisco Gómez ha creado una nueva colección, **Bocanegra**, cuyas variantes se podrán degustar en estas jornadas de arroces de Fayago. Uno de estos vinos es **Bocanegra tinto** en sus variedades de **Petit Verdot-Syrah**, con aroma de fruta roja madura que enlaza con notas balsámicas.



El Bocanegra blanco parte de una **selección especial de su uva moscatel** de cultivo ecológico, con un potente aroma fresco a cítricos y flores blancas que deja un sabroso final de boca.

También son interesantes el **espumante Queen of kings blanc de noir**, de intenso aroma frutal con toques cítricos. Y el Francico Gómez Moscatel, un vino de licor de uva moscatel, con fondo de vainilla, en el que destacan sus aromas a corteza de naranja, flores blancas, pasas y miel. **Dulce, sabroso y aterciopelado.**

Por otro lado, el restaurante Fayago recuerda que el último fin de semana de cada mes, viernes, sábado y domingo, continúa con su propuesta gastronómica conocida como **"arroz de fin de mes"**, donde cada dos raciones se cobra una. Arroces que están fuera de carta y con los que se amplían estas jornadas en las que se degustarán deliciosos y especiales arroces exclusivos de Fayago.

Fayago se encuentra en la calle Colon, 19, de Elda. Su teléfono de reservas es el 965 381 013.