

ANDALUCÍA

y sus quesos

QUESO CURADO EN MANTECA DE UBRIQUE

El viaje comienza con un queso de la Provincia de **Cádiz**. Queso de Cabra Payoya en pastoreo con una curación de 90 días.

QUESO LAVADO CON OLOROSO
Solamente acabamos de comenzar, pero hacemos una parada en **Sevilla** para degustar un queso artesanal lavado con vino Oloroso.

QUESO VIEJO DE OVEJA
Continuamos nuestro viaje y hacemos una parada para probar un queso de las dehesas de **Córdoba** en este caso es de leche de Oveja con una curación de 180 días denominado Viejo.

QUESO GRIS DE MONTAÑA

Vamos recorriendo Andalucía y es de obligado hacer una parada por **Málaga** que no solamente tiene costas también nos ofrece las montañas donde se cría una cabra autóctona malagueña se recupera una receta la más antigua para hacer un queso semicurado.

QUESO ANDAZUL

Terminamos donde iniciamos nuestro viaje por que hay que terminar con el único Queso Azul que dispone **Andalucía** con una receta recuperada del norte de España y utilizando la leche de la cabra Payoya.



Selección de 3 quesos mínimo. 5€/queso

ANDALUSIAN D.O. *cheeses*

QUESO CURADO EN MANTECA DE UBRIQUE

The journey begins with a cheese from the province of **Cádiz**. Payoya goat cheese in pasture with a curing process of 90 days.

QUESO LAVADO CON OLOROSO

We have only just started, but we make a stop in **Seville** to taste an artisan cheese marinated with Oloroso wine.

QUESO VIEJO DE OVEJA

We continue our journey and we make a stop to taste a cheese from the pastures of **Córdoba**, in this case it is made from sheep's milk and is cured for 180 days, giving it's name 'Viejo'.

QUESO GRIS DE MONTAÑA

As we travel through Andalusia, stopping in **Malaga** is a must. Malaga, along with the infamous coastline, is also host to the mountains where the native goat provides the oldest recipe to the 'semi-curado' cheese.

QUESO ANDAZUL

We end our journey where we began; the Payoya goat's milk makes the only **Andalusian** blue cheese, using the traditional recipe from the north of Spain.



Selection of 3 cheeses minimum. 5€/cheese