

Gerechten bij de Cernicalo Primilla & Caseron de Mahina van Xpertvinum, pago de Maina in Sanlucar de Barrameda

Groenten

- Witte asperges à la flamande of in elke andere bewerking (2021 saca III & Caseron).
- Groene asperges (2020 saca II).
- Artisjok (lichte bereidingswijzen) (2020 saca II).
- Een zomers slaatje met sla, tomaat, komkommer... met olijfolie+ sherry azijn of gelijk welke dressing met olie en azijn (2021 saca III & Caseron).
- Champignons (gebakken of gewokt), vooral shiitake (2020 saca II).
- Gewokte witte spitskool, op smaak gebracht met curry en/of paprika, eventueel met wat pesto (2020 saca II).
- Spruitjes met spekreepjes en shiitake (2020 saca II).

Vis & zeevruchten

- Tartaar van tonijn (2021 saca III & Caseron).
- Tataki van tonijn (2021 saca III & Caseron).
- Sushi (2021 saca III & Caseron).
- Oesters (eerder zachte oesters) (2020 saca II).

Vlees

- Tartaar van rundsvlees (2020 saca II).
- Carpaccio van rundsvlees (2020 saca II).

Aziatische Gerechten

- Wok met sojasaus met vlees of vis, mag behoorlijk pikant zijn (2020 saca II).
- Pad Thai (2020 saca II).
- Chicken tandoori (2020 saca II).
- Indische biriani (2020 saca II).
- Japanse keuken (i.p.v. Sake) (2021 saca III & Caseron).
- Umami smaken uit de Japanse keuken in het algemeen (2021 saca III & Caseron).

Te vermijden: zoete gerechten of componenten en witte vis.