

# Cena para la Reina

## PDF PARA IMPRIMIR

---

Prueba #1 Puzle con código QR (Código QR N°1)



## MENÚ VEGANO

*Champán de bienvenida*  
*Champagne reception*

\*\*\*\*

*Sopa de Alcachofas de Jerusalén*  
*Jerusalem Artichoke Soup*

\*\*\*\*

*Remolacha con su caramelo y pera*  
*Beetroots*  
*Wasted beets, beetroot caramel, pear*

\*\*\*\*

*Coliflor asada*

*Romanesco, uvas encurtidas, aceite de menta*  
*Roasted Cauliflower*  
*Romanesco, pickled grapes, mint oil*

\*\*\*\*

*Tarta Tatín*

*Apio confitado, cebolla roja caramelizada*

*Tempura de brotes, espuma de chirivía*  
*Tarte Tatin*  
*Celery confit, caramelized red onion*  
*sprouts tempura, parsnip foam*

\*\*\*\*

*Coulant de chocolate*

*Muselina de Grand Marnier*

*Parfait de turrón, naranja sanguina*  
*Chocolate Fondant*  
*Grand Marnier mousseline*  
*Nougat parfait, blood orange*



## MENÚ DE PESCADO

*Champán de bienvenida*  
*Champagne reception*

\*\*\*\*

*Sopa de alcachofas de Jerusalén*  
*Jerusalem Artichoke Soup*

\*\*\*\*

*Triplete de ostras*

*Gelatina de champán / crema de pepino, jengibre y limón / vinagre de chalota*  
*Oysters Triplets*  
*Champagne gel / cucumber, ginger & lemon puree / shallot vinegar*

\*\*\*\*

*Kataifi de langostinos*

*Puré de chirivía, romanesco, tapenade de aceitunas*  
*Langoustine Kataifi*  
*Parsnip puree, Romanesco, olive tapenade*

\*\*\*\*

*Pez mantequilla de Brighton*

*Filete de pez mantequilla a la plancha, nabos, "pommes Anna"*  
*puré de brócoli, brotes en tempura, bisque*  
*Halibut from Brighton*  
*seared halibut fillet, turnips, "pommes Anna"*  
*broccoli puree, tempura sprouts, bisque*

\*\*\*\*

*Fondant de chocolate*

*Muselina de Grand Marnier*

*Parfait de turrón, naranja sanguina*  
*Chocolate Fondant*  
*Grand Marnier mousseline*  
*nougat parfait, blood orange*



## MENÚ DE CARNE

***Champán de bienvenida***

***Champagne reception***

\*\*\*\*

***Sopa de ternera con noodles***

***Beef soup with noodles***

\*\*\*\*

***Foie Gras***

***Higo deshidratado, puré de manzana***

***Foie Gras***

***wasted fig, apple puree***

\*\*\*\*

***Coliflor asada, Romanesco, uva confitada, aceite de menta***

***Roasted Cauliflower***

***Romanesco, pickled grapes, mint oil***

\*\*\*\*

***Steak de cuello de cerdo, marinado con vodka, servido con patatas fritas al comino y  
ensalada***

***Steak of pork neck,***

***marinated in vodka, served with fried caraway-potatoes and a salad***

\*\*\*\*

***Fondant de chocolate***

***Muselina de Grand Marnier***

***Parfait de turrón, naranja sanguina***

***Chocolate Fondant***

***Grand Marnier mousseline***

***nougat parfait, blood orange***

.....

## Prueba #2: La servilleta – Corona

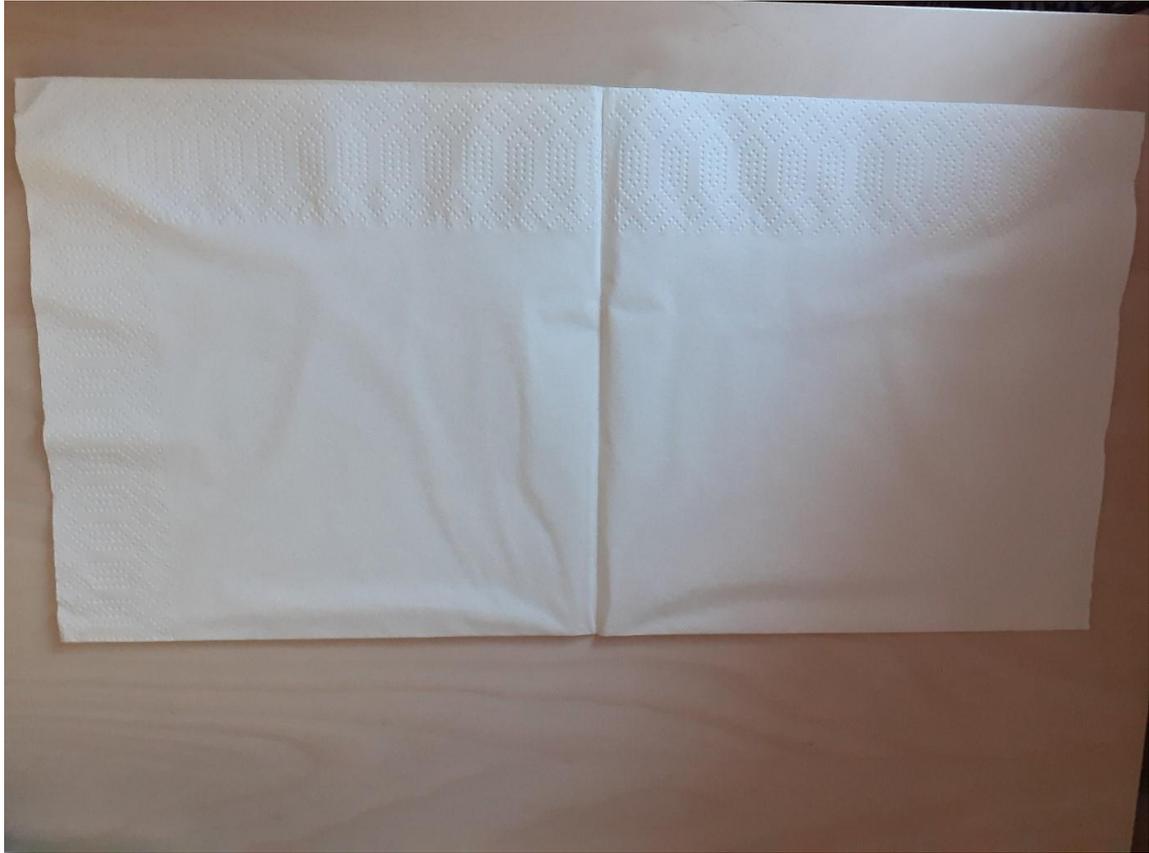
*Prepara la servilleta para recibir a la reina*

*Los modales y el protocolo de la Reina en la mesa son impolutos.*

*Durante la comida la servilleta siempre la tiene sobre las piernas, no obstante, cuando se sienta en la mesa la servilleta debe estar sobre el plato y doblada de una manera muy especial.*

*Sigue las instrucciones para doblar la servilleta con forma de corona y fíjate bien en las esquinas... te dan una pista para el código final.*

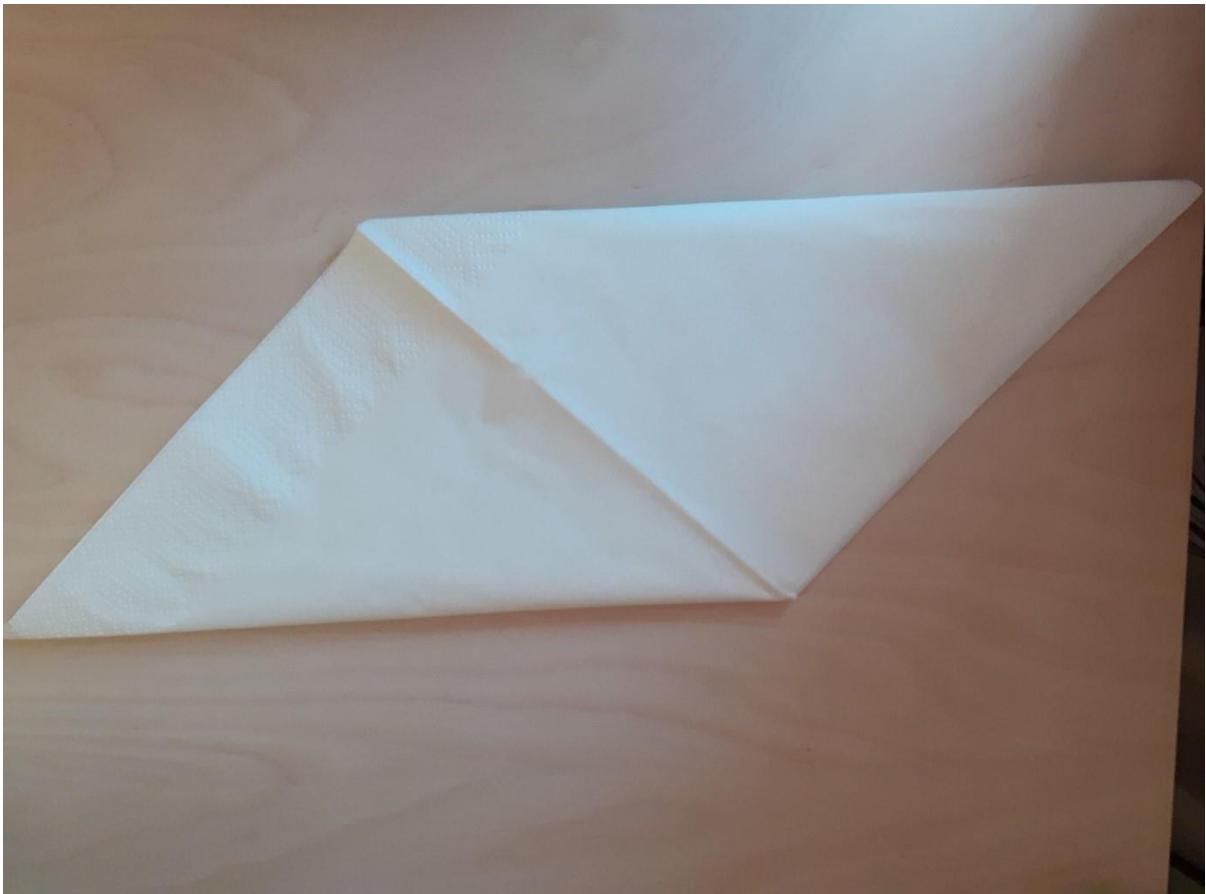
*Recuerda: Sumar la cuenta siempre es una buena opción.*

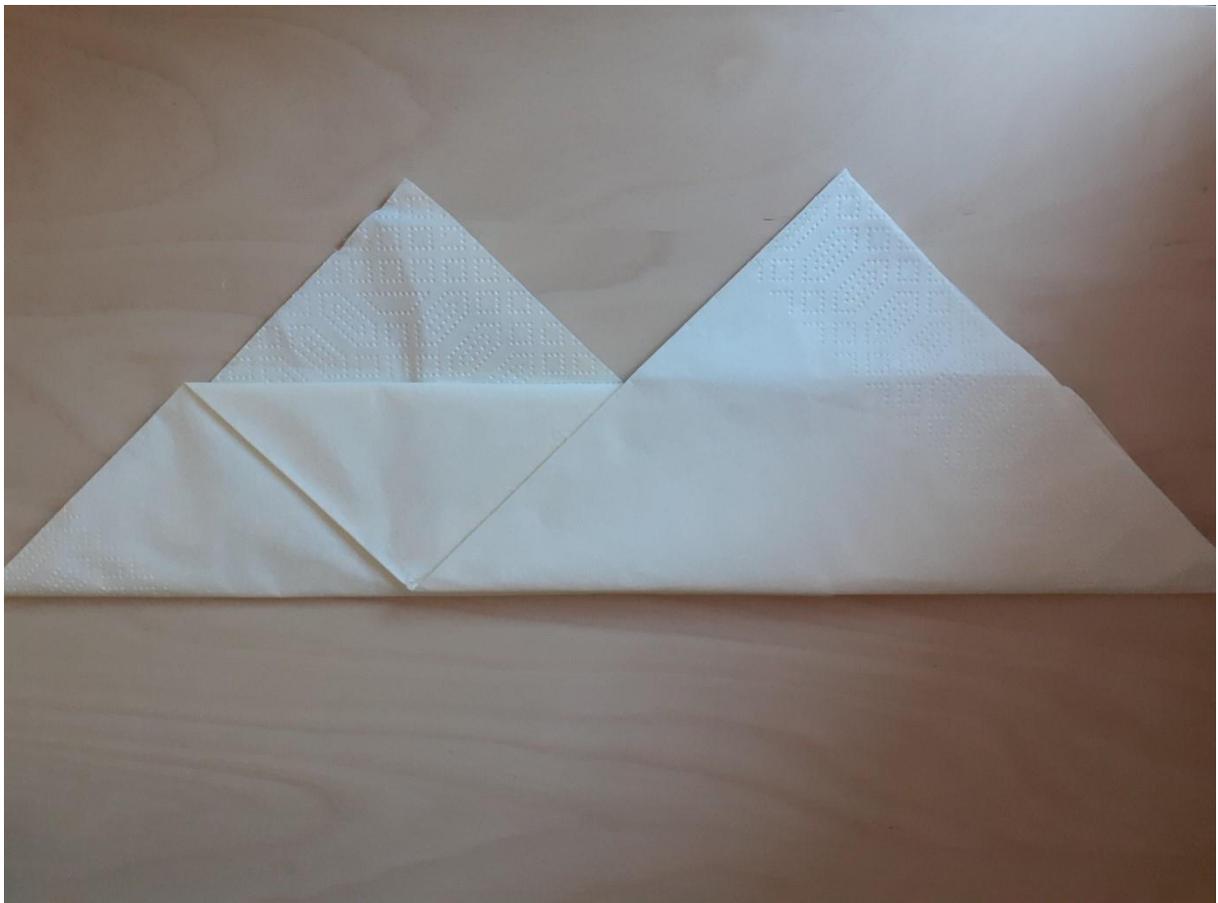
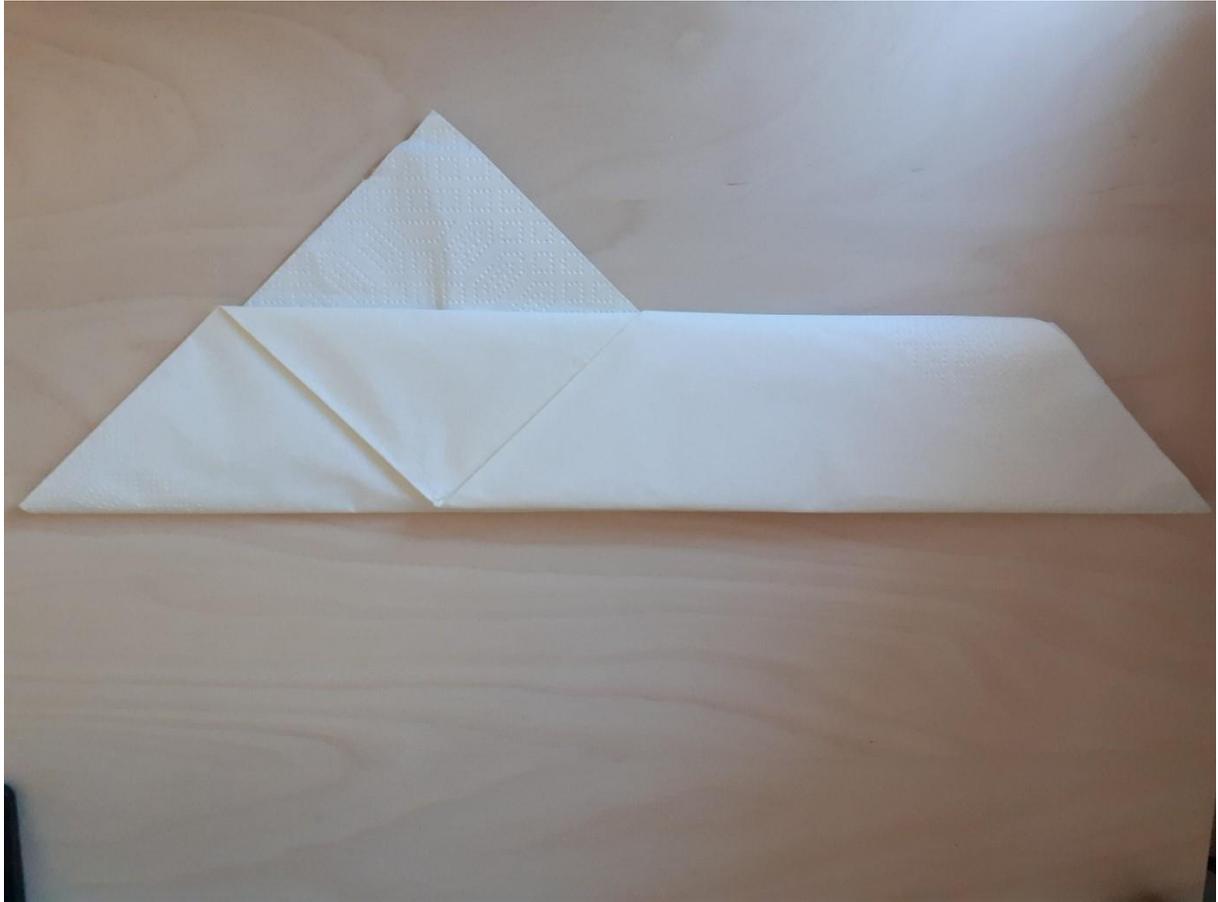


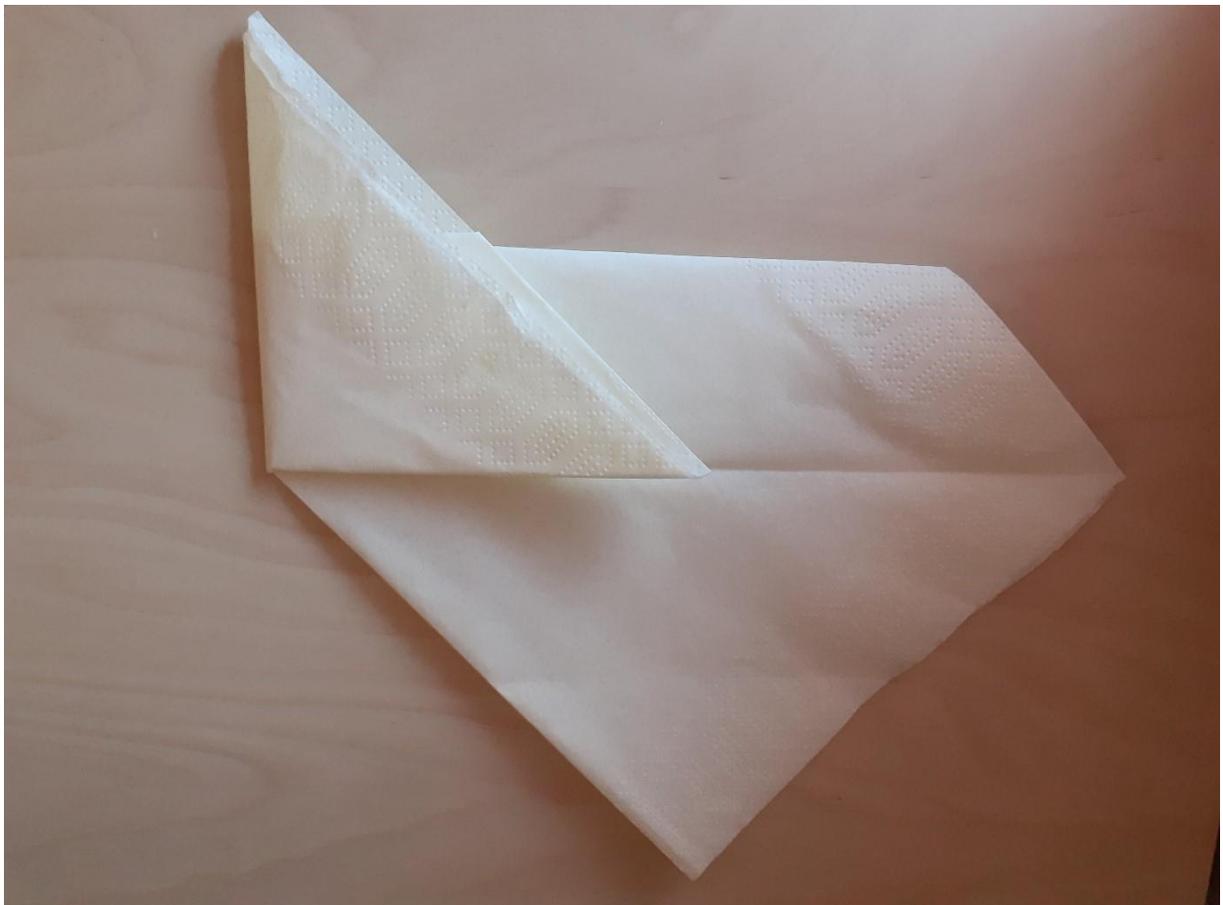
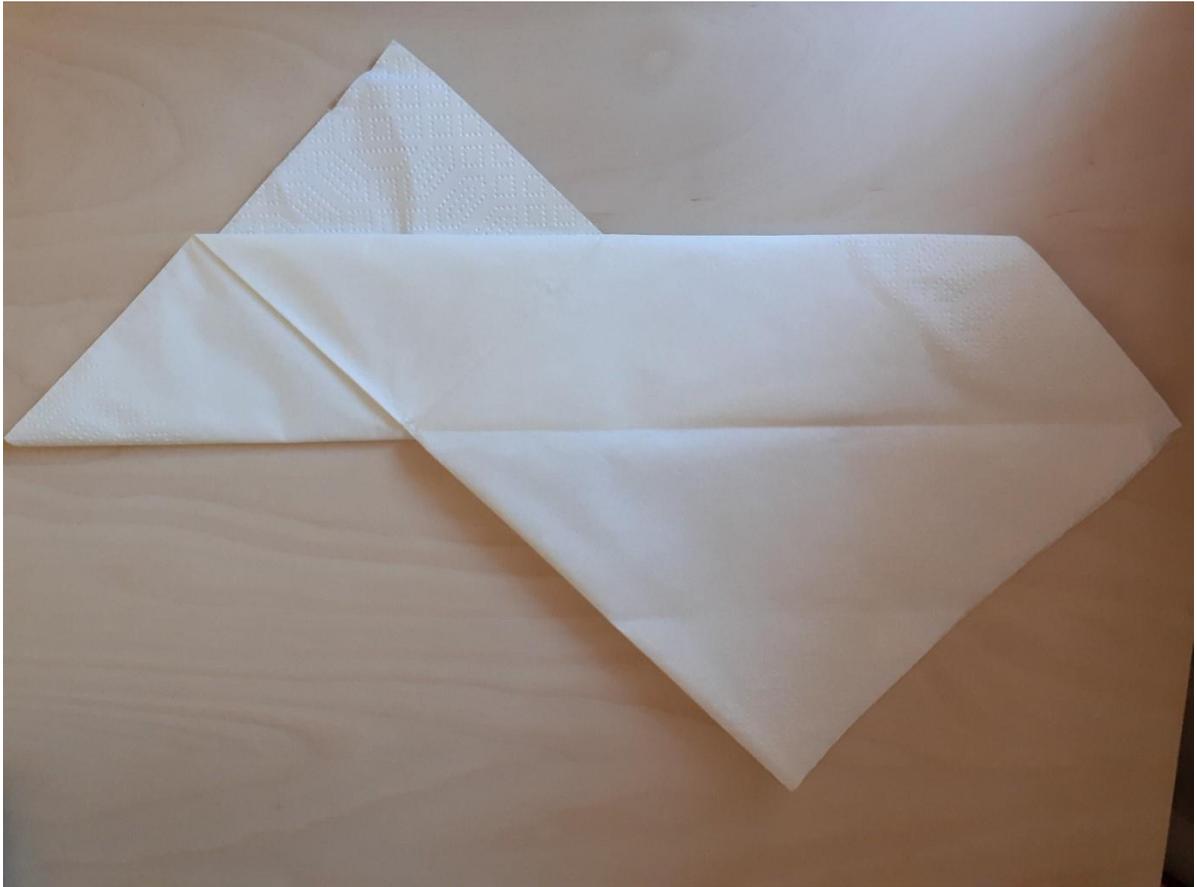


Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

Escape **2** Stay



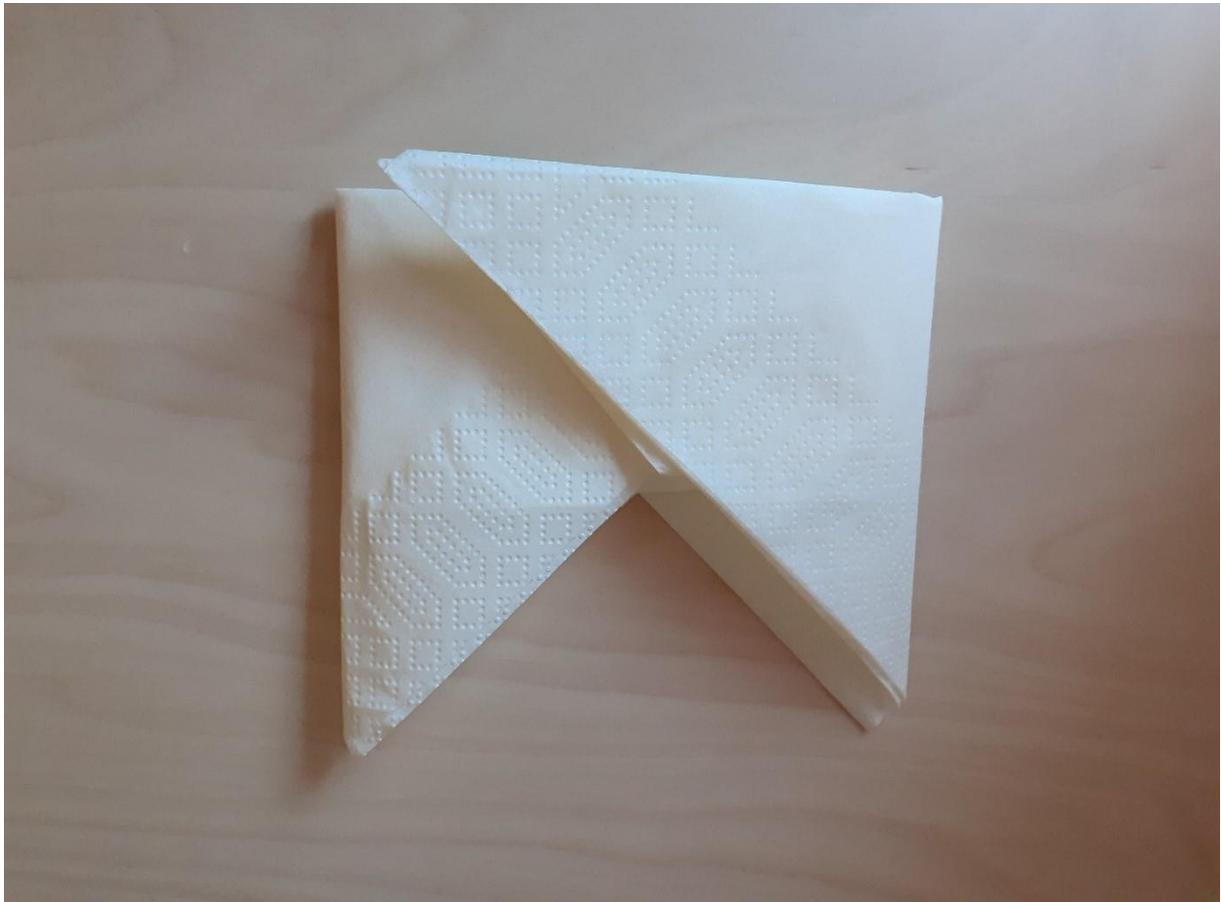
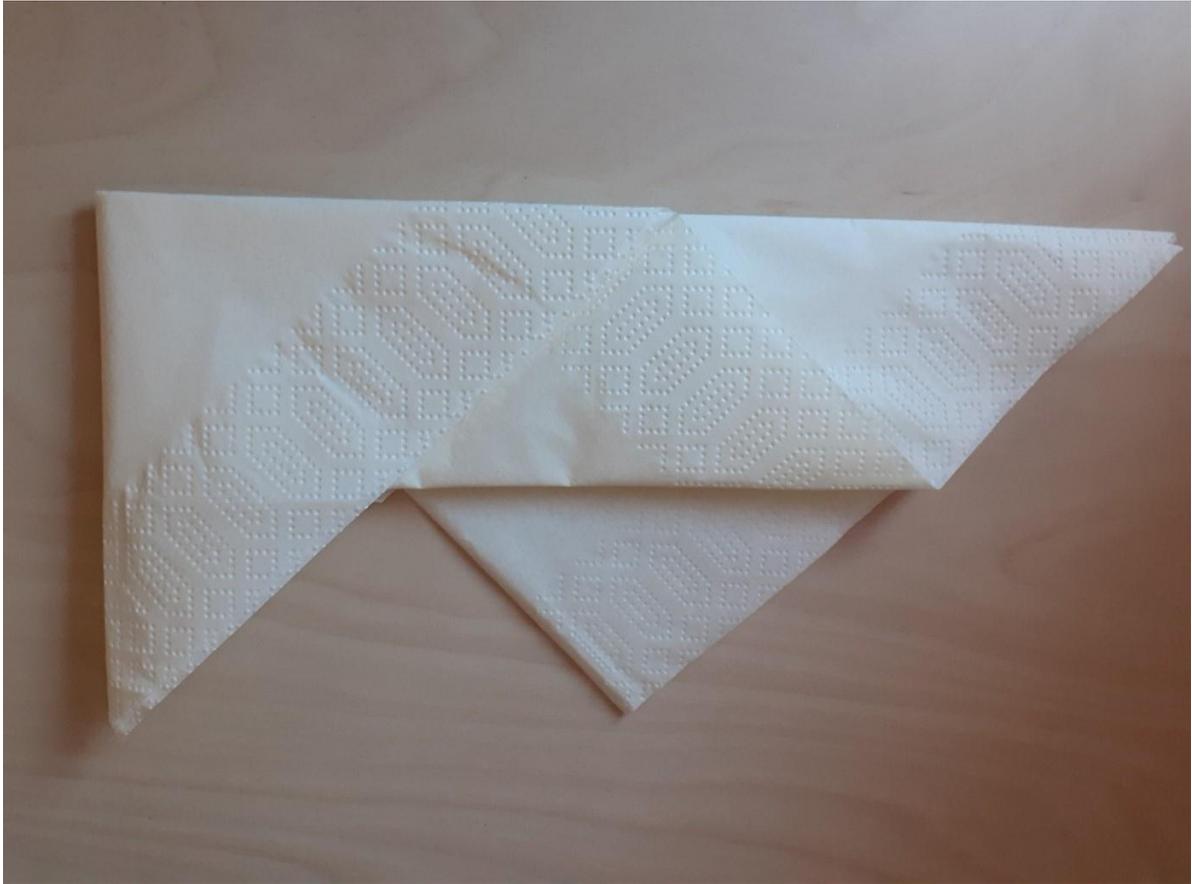


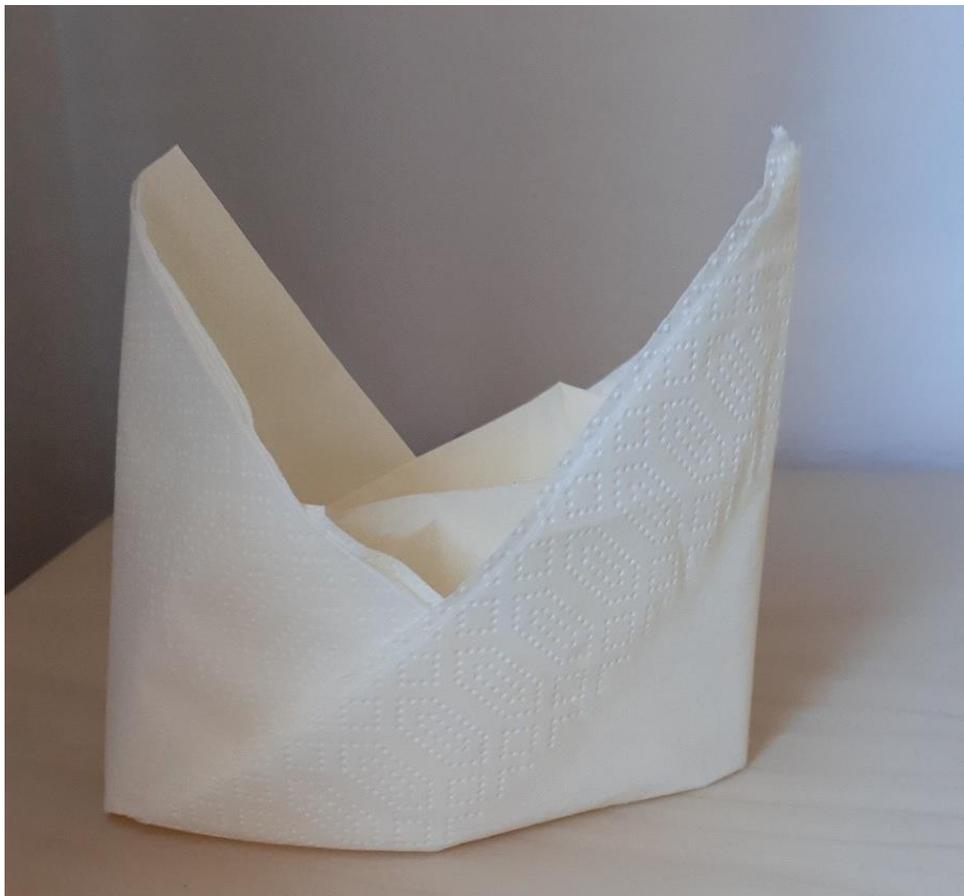
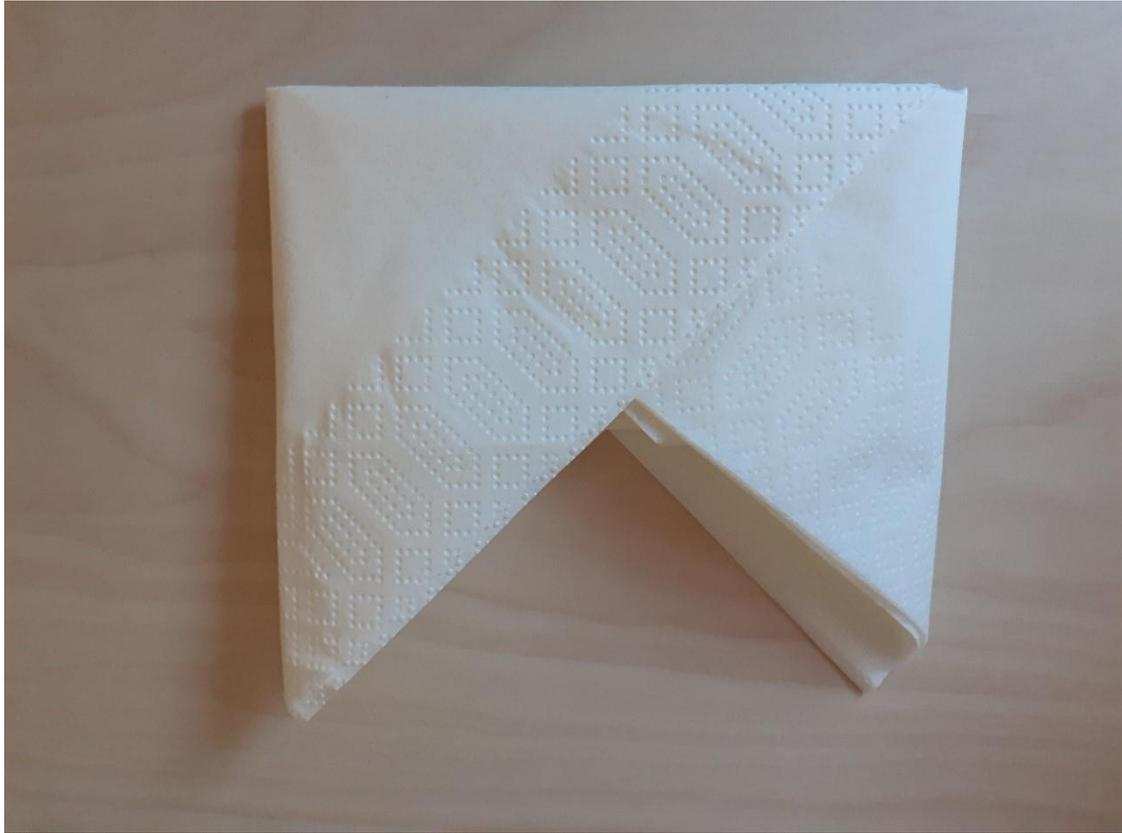




Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

Escape **2** Stay

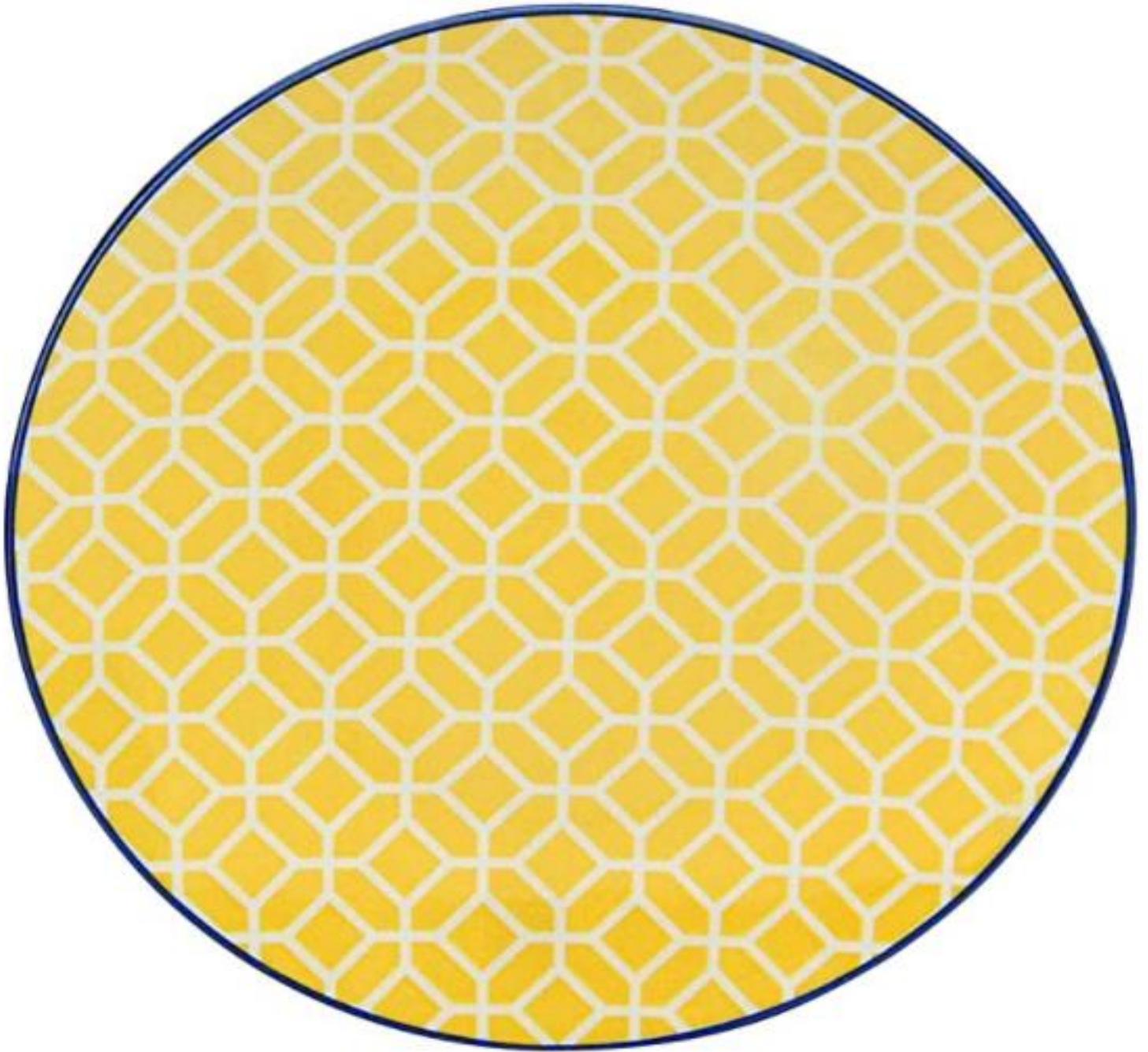


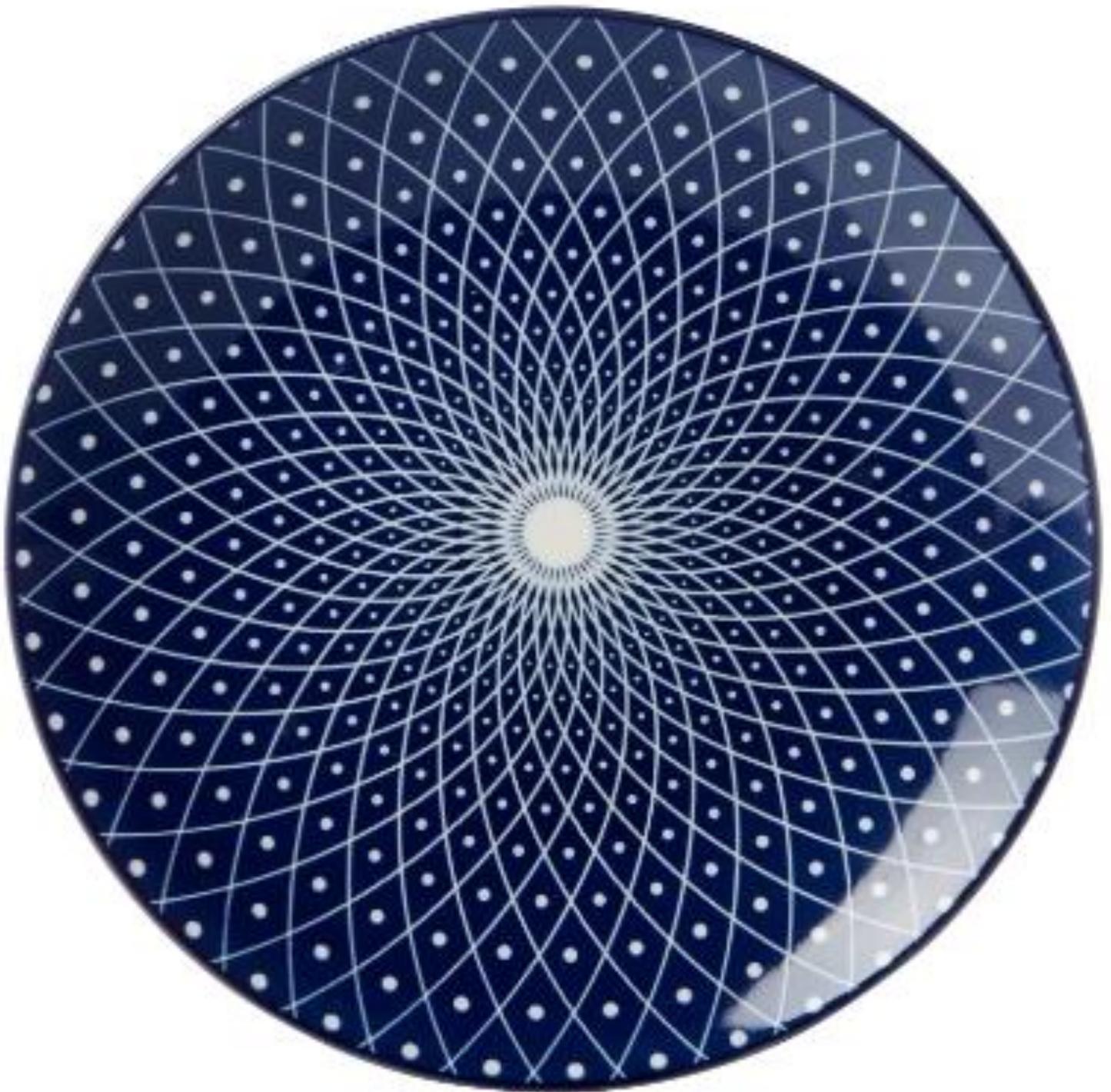


### Prueba #3: Mantén el equilibrio para conseguir el plato de la Reina







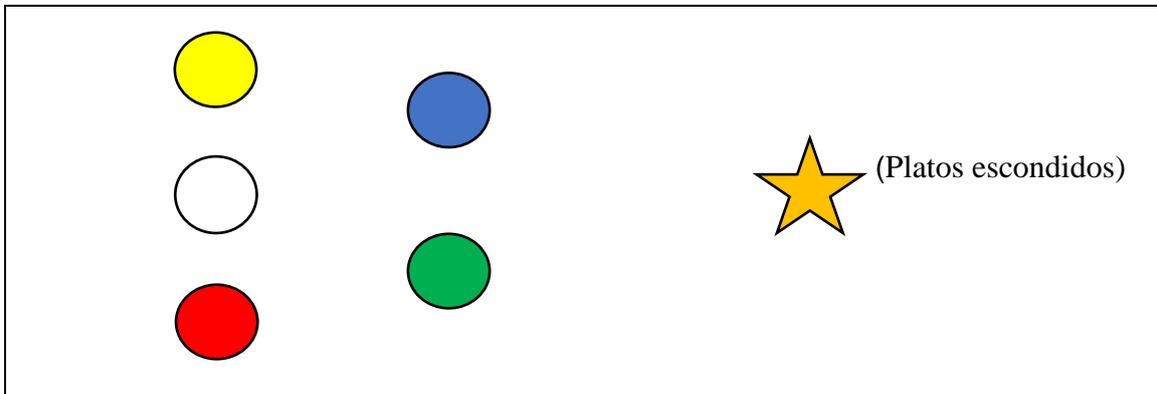




Instrucciones para el **Game Master**:



Para preparar el campo de juego, como *Game Master* tendrás que imprimir y recortar las plantillas de los puntos de colores que se muestran a continuación. Además, deberás pegar en el suelo los puntos de colores tal y como se muestran en el siguiente gráfico. Asegúrate de que, colocándote sobre ellos tal y como se indica en las instrucciones, el escondite de los platos se pueda descifrar correctamente.

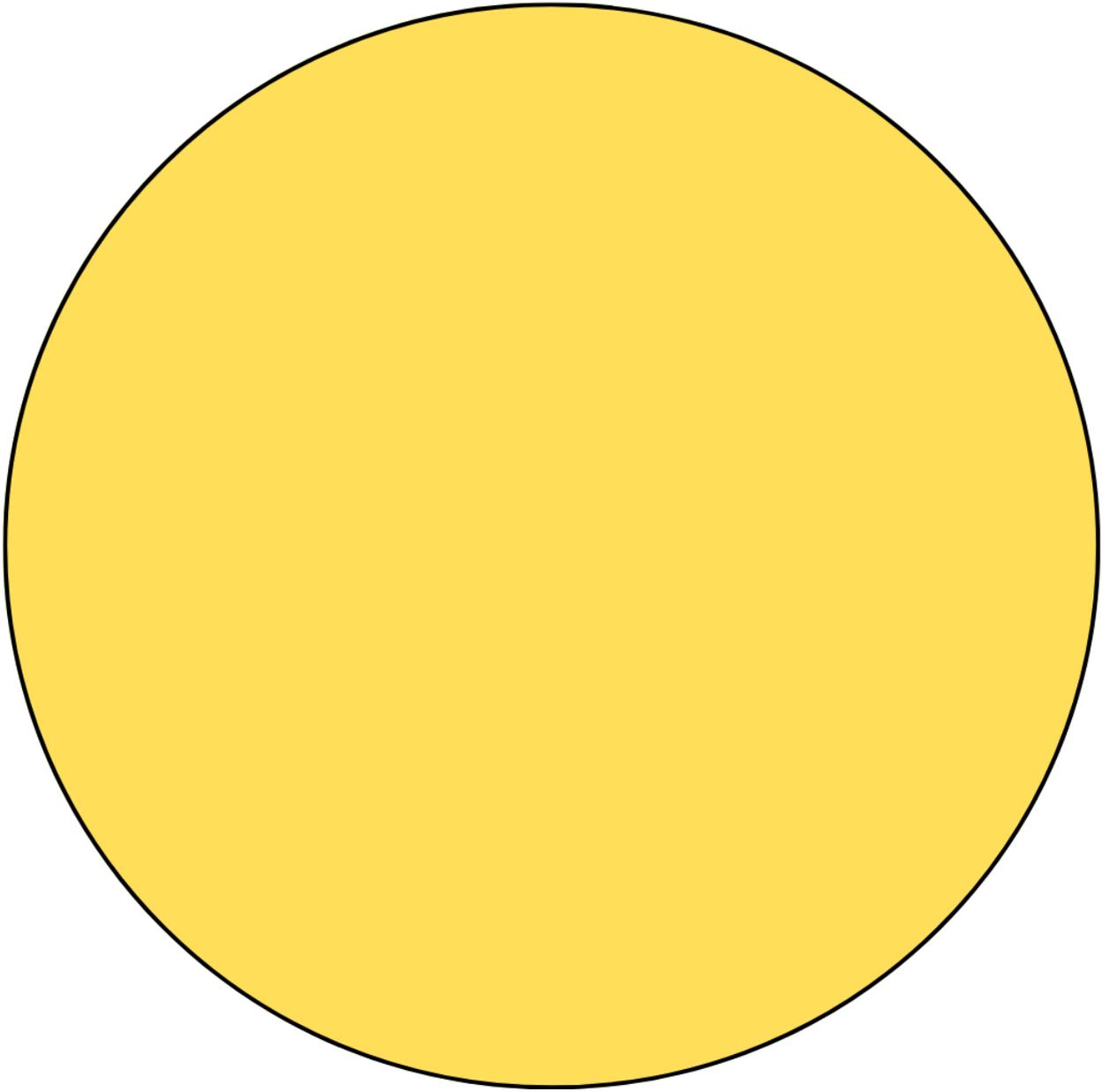


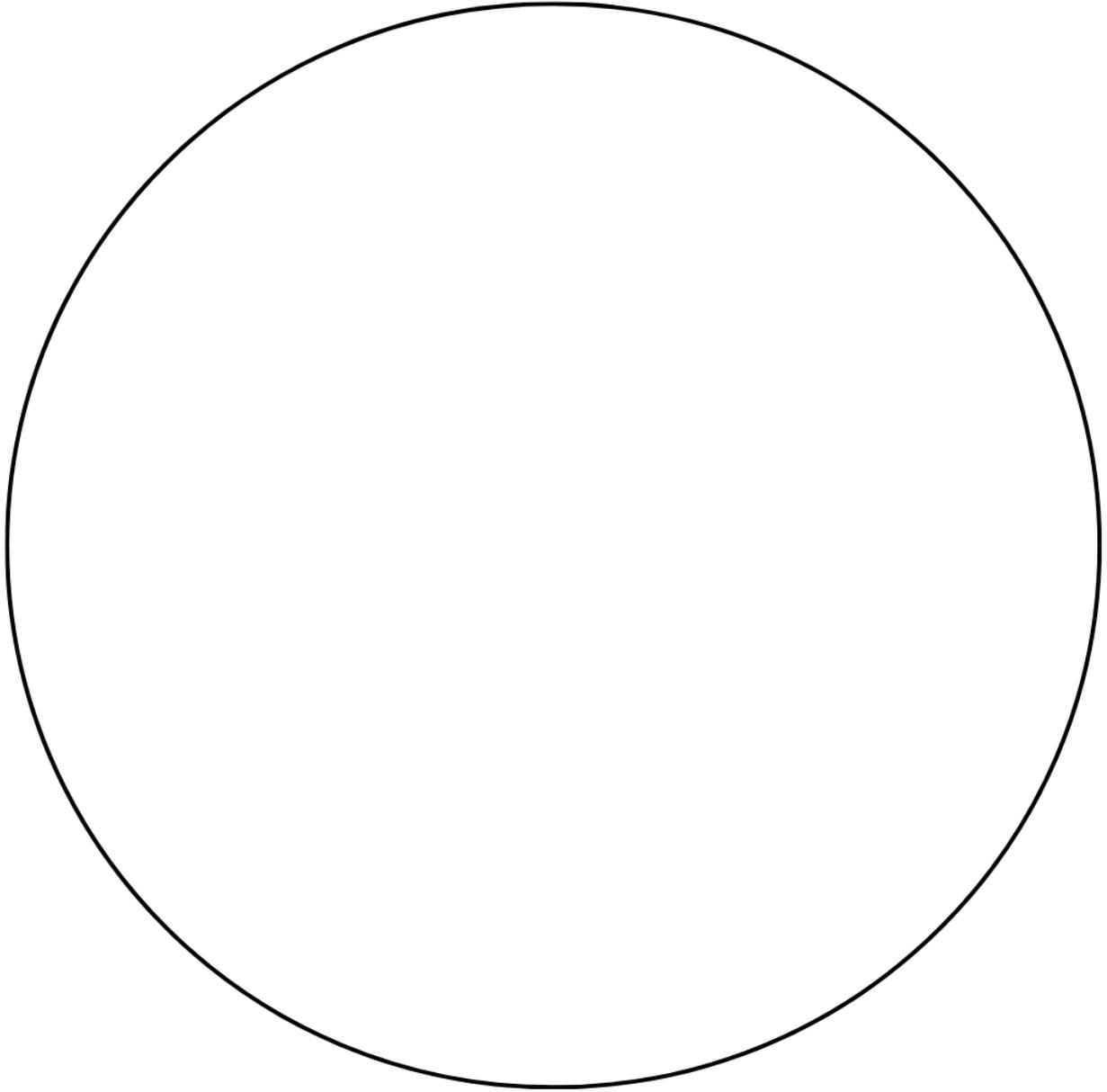
Instrucciones para los **jugadores**:

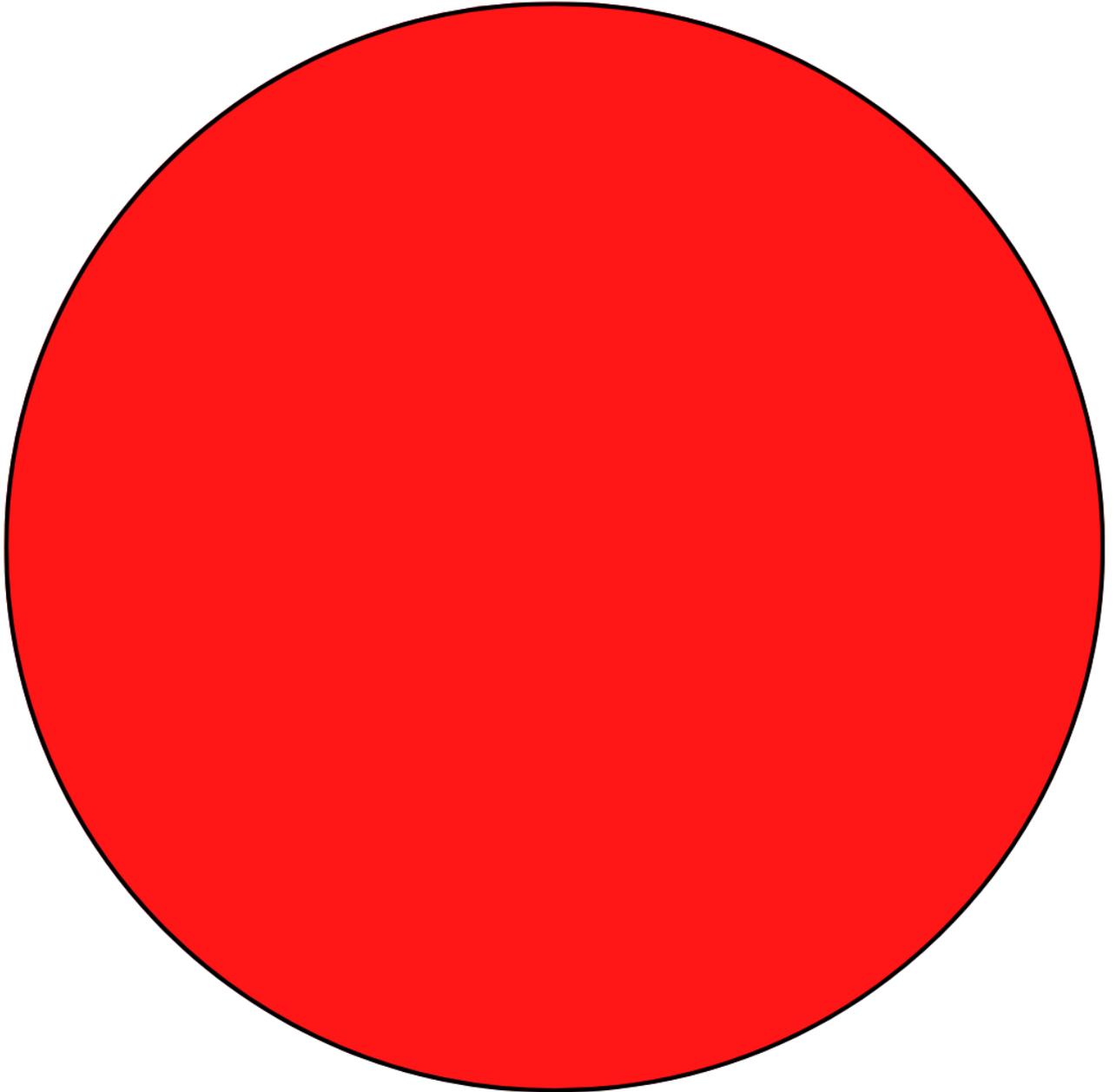
*“Pon tu pie derecho, tu mano izquierda y tu cabeza en los colores de la bandera del Reino Unido.*

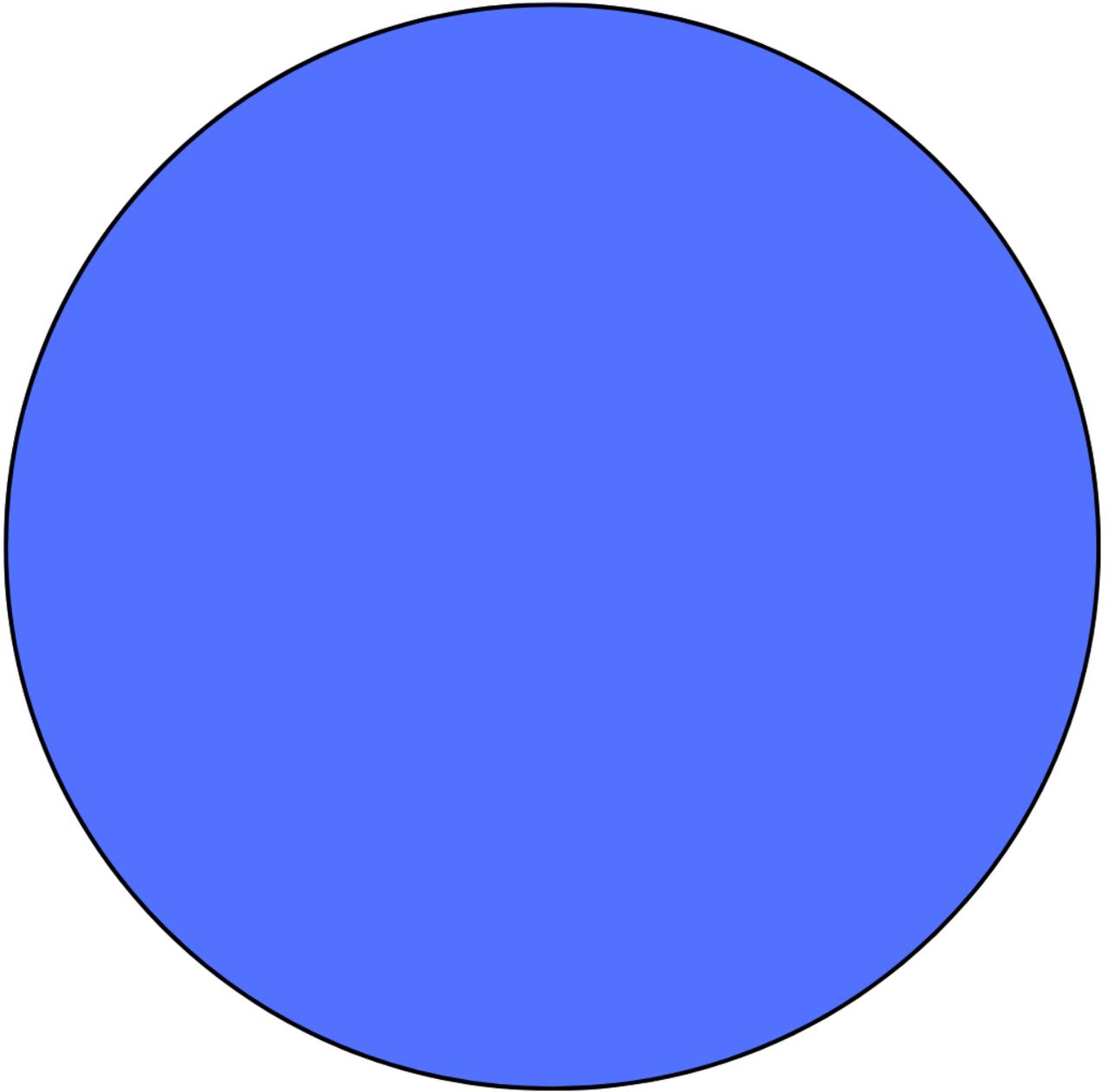
*Pon tu pie izquierdo y tu mano derecha en los colores que no están en la bandera del Reino Unido.*

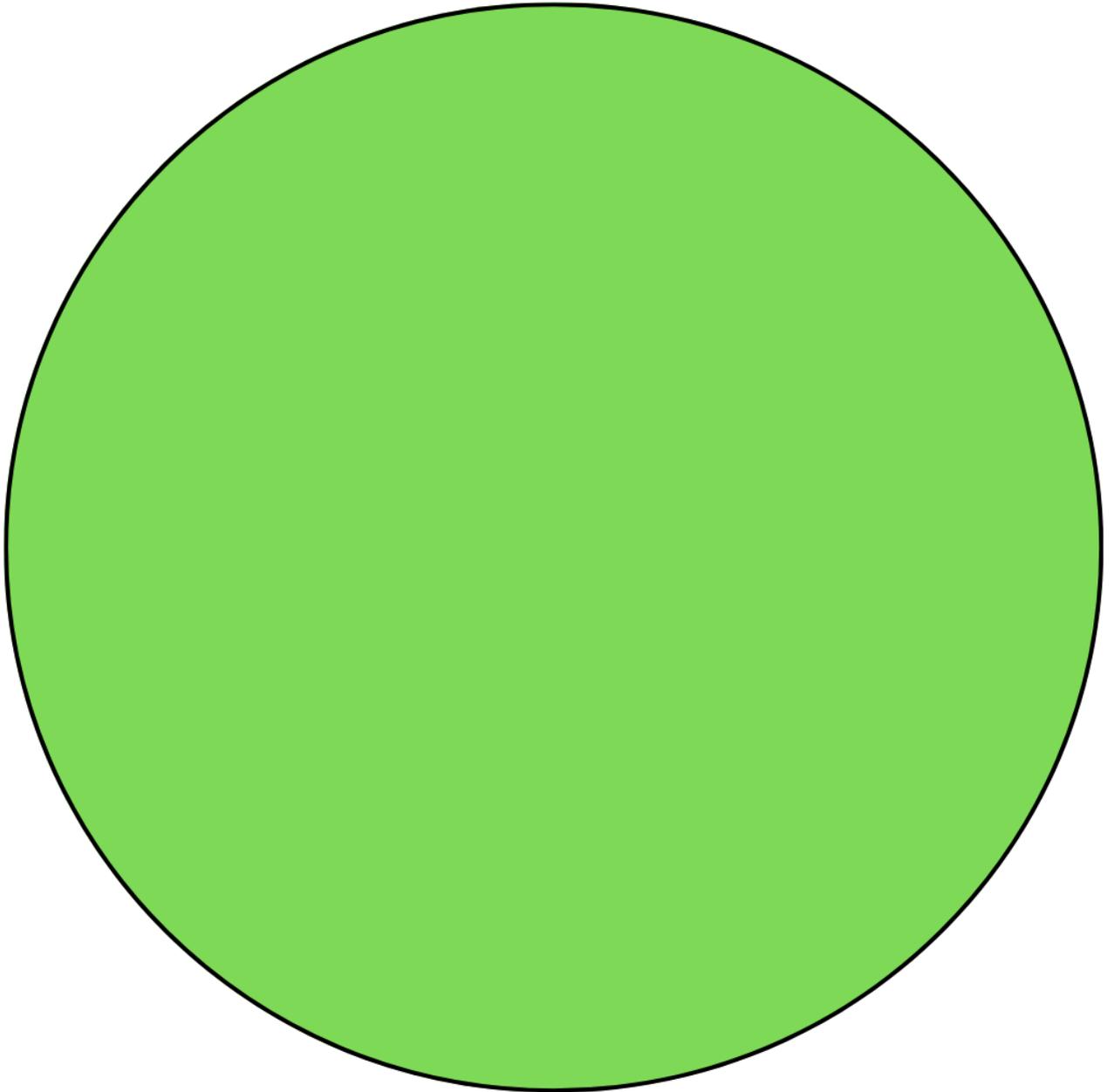
*Forma un puente con tu cuerpo y mira por debajo... Ahí está la siguiente pista”.*











## Prueba #4: La cubertería idónea para el menú



## Acertijo #5: Escalera de copas

(Código QR Nº2)



PW: -----

G

1/8 l

Escape  Stay

1/8 l

G



o

150 ml

Escape  Stay

150 ml

o



d

20 cl

Escape  Stay

20 cl

d



s

1/4 l

Escape  Stay

1/4 l

s



a

1/3 l

Escape  Stay

1/3 l

a



ve

1/2 l

Escape  Stay

1/2 l

ve



the

Pint

Escape  Stay

Pint

the



Que

3/4 l

Escape  Stay

3/4 l

Que



en

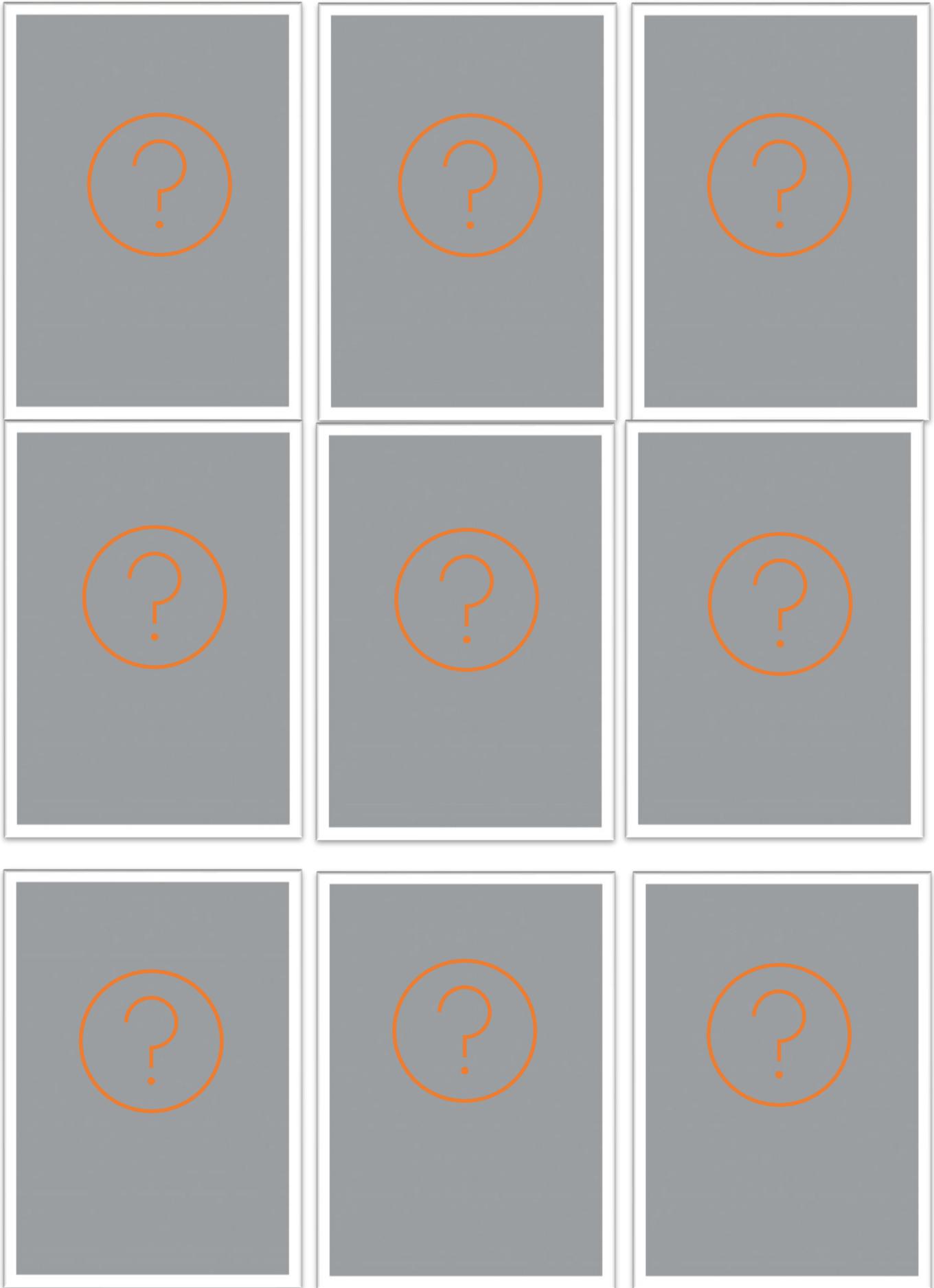
1 l

Escape  Stay

1 l

en





## Prueba #6: Puzle final

(Código QR Nº3)





Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

# Escape 2 Stay

