

26 de febrero de 2026

---

# Celebrando la Caza: cultura, tradición y disfrute



REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA





REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA

Encuadrada en su actividad de difusión de la riqueza gastronómica de España , la Real Academia de Gastronomía celebrará su próxima edición de Diálogos de Cultura Gastronómica en el restaurante del Social , reconociendo así la calidad y excelencia de nuestro restaurante.

La actividad busca revindicar la importancia de la caza desde una perspectiva gastronómica, sostenible y de protección del mundo rural.



En primer lugar se celebrará una mesa redonda dirigida por los académicos Borja Beneyto y Miguel Loya, en la que a través de un diálogo abierto se ofrecerán distintas perspectivas sobre el tema: la del sector cinegético, representado por Luis de la Peña, vicepresidente del Consejo Internacional de la Caza y Conservación de la Fauna (CIC); la del ámbito conservacionista, con la visión de Sol Andrada, directora de la Fundación Amigos del Águila Imperial, Lince Ibérico y Espacios Naturales Privados; y la perspectiva gastronómica, de Iván Sáez, jefe de cocina del restaurante del Chalet Social del Club de Campo. Además, contaremos con la participación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Al acabar este Diálogo, disfrutaremos de un excepcional menú con más de 11 preparaciones diferentes, al precio de 130 €.

## **Zorزال**

*Guiso de caracoles a la antigua con pechuga de zorزال a la brasa*

*Taco crujiente de zorزال frito con higadillos encebollados, hoja de shiso y salsa brava*

\*\*\*

## **Tórtola**

*Estofado, consomé frío y pechuga marinada*

\*\*\*

## **Perdiz roja en dos bocados**

*Macaron salado relleno de pâté de perdiz y pechuga marinada*

*Perdiz roja en escabeche ligero y ostra salteada en mantequilla*

\*\*\*

## **Paloma Torcaz**

*Pastela, reinterpretación de la receta tradicional*

\*\*\*

## **Ballotine de codorniz**

\*\*\*

## **Ravioli de faisán**

\*\*\*

## **Pâté en croûte de pato azulón**

\*\*\*

## **Corzo**

*Wellington de su lomo*

\*\*\*

## **Jabalí**

*En escabeche de verduras*

\*\*\*

## **Ciervo**

*Asado, envuelto en alga kombu y costra de sal*

\*\*\*

## **Liebre**

*A la Royal*

\*\*\*

## **Postre**

*Tartaleta de sable bretón, pâté de perdiz, trufa y Oporto*

*Sorbete de naranja sanguina*

*Mochi de tarta de queso*



# Información y condiciones

- Fecha: 26 de febrero de 2026
- Lugar: Chalet Social
- Diálogo sobre la caza: 13h.
- Almuerzo de caza: 14:15h.
- Precio: 130 €
- Reservas en el teléfono: 918982240 o por whatsapp al 681985792
- Condiciones de pago: Al ser plazas limitadas solo se confirmarán las reservas con el pago del 50 % del menú.