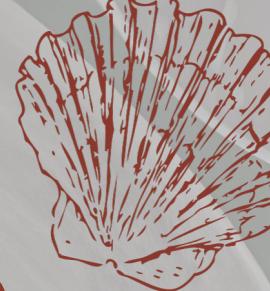


MENÚ DEGUSTACIÓN INMERSIVO

LA ALIMENTACIÓN EN LA CUEVA ALTAMIRA HACE 13.000 AÑOS



1º Pase : Recolección en Costa Quebrada

Recolectar en la antigua zona de costa moluscos, era un método muy usado por los habitantes de la cueva (Percebe, almejas) cocinado en 2 fases al fuego directo y como se consume en la actualidad

2º Pase : Aprovechamiento de la caza y la pesca

Aprovechar los excedentes de la caza usando el fuego y el humo en la cueva para curar tanto carne y pescado (Ciervo, Trucha, Uro)

3º Pase : El río único método de pesca

La pesca en el río era una oportunidad para consumir pescado, usando trampas creadas en las orillas (Salmón)

4º Pase : La caza de cervidos

La caza de cervidos , era su base de alimentación debido a la gran cantidad de ellos, y que podían aprovechar más partes del mismo (Ciervo)

5º Pase : El Uro (*Bos primigenius*)

El Uro, lo que ahora sería el ganado de vacuno, a lo largo de su tiempo consiguieron su domesticación (Vaca)

Postre: La importancia de los frutos secos y Bayas

Los frutos secos y bayas les aportaba , otra parte importante en su alimentación (avellanas, almendras, arándanos , grosellas , etc)

47 € Px (Pan y Agua)

68€ Px con maridaje