

Hotel Rest. Almirez #1

1ºaper. Tortilla de Tirabeques de Nuestra Huerla.
2ºaper. Croquetas de Morcilla de Dº Tere con Nuestra Mermelada de Tomate.
1ºplt. Carpaccio de Bacalao sobre Salmorejo al Aroma de Naranjas.
2ºplt. Solomillo de Cerdo al Pedro Ximenez con Frutos del Sol.
Bebid. 2 Copas de Bebida (Vino, Cerveza o Sin).
Postre. Quesetas de Crema Helada de Mandarinas sobre Sopa de Yogur y Macedonia de Temporada.
Tif. Servicio de Café y copa de Mistela.
Reservas 610 540 506 - 950 513 514.
Precio. 24€.

Hotel Doña Pakyta #2

1ºaper. Tomate de Almería con Ventresca de Atún y Anchoa regado con Aceite de Oliva Virgen Extra de la Tierra.
2ºaper. Rollito de Salmón con Manzana al Toque de Salsa Rosa al Whisky.
1ºplt. Chanquete con Pimentada y Huevos Estrellaos o Milhoja Mediterránea con Queso Fresco.
2ºplt. Arroz Meloso de Marisco (Mínimo 2 pax) ó Confit de Pato con Compola de Manzana.
Bebid. Vino de la Casa y Agua.
Postre. A elegir uno de nuestros postres caseros (Arroz con Leche, Pan de Calatrava y Flan) o a compartir una Mil Hoja con Helado de Chocolate Caliente con Virutas de Frutos Secos sobre Base de Natillas Suaves.
Tif. Servicio de Café.
Reservas 950 611 049.
Precio. 25€.

Hotel Don Manuel #3

1ºaper. Ova de Brochetas Mar y Monte.
2ºaper. Cesta de Parmesano con Ensalada de Uvas.
1ºplt. Berenjena Andaluza.
2ºplt. Solomillo con Salsa de Setas y Jamón.
Bebid. Cerveza o Agua.
Postre. Coulant de Chocolate con Helado Casero.
Tif. Servicio de Café.
Reservas 950 489 430.
Precio. 25€.

Taberna El Sotillo #4

1ºaper. Tostaditas de Ajo Blanco con Tomate de Almería, Ventresca y Anchoas.
2ºaper. Laminillas de Berenjena con Miel de Caña.
1ºplt. Pastel de Verduras con Crema de Roquefort o Plato de Cuchara del Día.
2ºplt. Chulelitas Fritas con Ajos de Cabrito Ecológico de Nuestra Ganadería, Patatas Fritas Caseras y Huevo o Medallones a la Plancha de Pierna de Cabrito Ecológico de Nuestra Ganadería con Patatas Fritas y Huevo.
Bebid. Vino de la casa y Agua.
Postre. A Elegir uno de Nuestros Postres Caseros (arroz con Leche, Pan de Calatrava y Flan) o a Compartir una Mil Hoja con Helado de Chocolate Caliente con Virutas de Frutos Secos sobre Base de Natillas Suaves.
Tif. Servicio de Café.
Reservas 950 380 216.
Precio. 25€.

Terraza Carmona #5

1ºaper. Ensalá Asá con Ventresca de Bonito y Cachitos de Tomate Raf.
2ºaper. Roscos de Pulpo al Ajillo con Espinacas y Timbal de Remojón Almeriense.
1ºplt. Lomos de Brótola Fritos en Costra de Maiz con Salsa de Camarones.
2ºplt. Medallones de Solomillo de Ibérico Relleno de Jabugo y Pistachos con Salsa de Tinto y Boletus.
Bebid. Vinos Blancos y Tintos Almerienses, Cervezas, Refrescos.
Postre. Tarta Borracha con Helado de Talvinas Veratenses y "Pellizco" de Bizcocho de Dátiles.
Tif. Reservas 950 390 760 / 950 390 188.
Precio. 25€.

"Oferta de alojamiento para clientes participantes en las Jornadas Gastronómicas I Cocina Mini de Autor. Consulta y reserva su reserva en los teléfonos indicados."

Jornadas gastronómicas

DEL 6 AL 16 DE JUNIO - 2013



COCINA MINI DE AUTOR

Organiza

Colabora



www.ashal.es



MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS (ASHAL)

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA:

“ENSALÁ ASÁ” CON VENTRESCA DE BONITO Y CACHITOS DE TOMATE RAF.

ROSCOS DE PULPO AL AJILLO CON ESPINACAS Y TIMBAL DE REMOJÓN ALMERIENSE

PRIMER PLATO:

LOMO DE BRÓTOLA FRITOS EN COSTRA DE MAIZ
CON SALSA DE CAMARONES

SEGUNDO PLATO:

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE IBÉRICO ASADO RELLENO DE JABUGO Y PISTACHOS
Con salsa suave de vino tinto y boletus

POSTRE:

TARTA BORRACHA CON HELADO DE TALVINAS VERATENSES Y “PELLIZCO” DE BIZCOCHO DE DÁTILES