



del 3 al 19 de Junio 2016  
**Ashal Presenta:**

# Jornadas Gastronómicas

## Cocina de Temporada

### Provincia

<p><b>HOTEL Rest. ALMIREZ</b> ☂</p> <p>Brocheta de queso de cabra con uvas y nuestra salsa de membrillo</p> <p>Remojón de aceitunas</p> <p>Ensalada de pimientos rojos con salmón marinado al romero</p> <p>Cazuela de arroz empedrado con perdiz</p> <p>Tortija de foie con crema helada de vino tinto y frutos rojos</p> <p>Bebidas (partido de vinos de la casa)</p> <p>Calle Leija-Orgiva, s/n, 1.º E. Leija            Reservas: Telf. 950 573 514 - 654 573 204            CONSULTA NUESTRO GASTRO BLOG</p> <p><b>26€</b></p>	<p><b>HOTEL Rest. TERRAZA CARMONA</b> ☂</p> <p>Duo de ensaladas almerienses con verduras asadas y tomate raf</p> <p>Tortillitas de chanquete y algas de mar fritas</p> <p>Rolitos de lenguado con salmón y vieiras en brocheta</p> <p>Solomillo de ibérico confitado al pimentón, relleno de albaricoques y pistachos</p> <p>Surtido de postres de temporada</p> <p>Bebidas (cerveza, vino o refresco)</p> <p>Calle de Vera, 109 de Vera            Reservas: Telf. 950 390 760 - 950 390 166</p> <p><b>26€</b></p>	<p><b>FINCA EL RECREO</b> ☂</p> <p>Ensalada de foie y queso de cabra con vinagreta de naranja a la pimienta rosa</p> <p>Bacalao gratinado a la p o tostado sobre fondo de tomate casero</p> <p>Secreto de cerdo a la parrilla con marinado de jabugo y parmesano</p> <p>Marqueses de chocolate al 70%</p> <p>Bebidas (cerveza, vino o refresco)</p> <p>Café</p> <p>D. Juan María Paraguel, s/n, 1.º B. de Vera            Reservas: Telf. 950 990 999</p> <p><b>26€</b></p>
<p><b>Rest. NEPTUNO MOJACAR</b> ☂</p> <p>Tostas de alicia y de tomate. Pista especial freixiada</p> <p>Bolitas de merluza con jamón al limoncillo</p> <p>Lomo de lucina a la brasa con su refrito y crujiente de jamón</p> <p>Solomillo de cerdo envuelto en bacon con salsa al Pedro Ximénez</p> <p>Tarta del día</p> <p>Bebidas (cerveza, vino o refresco) Café y cava</p> <p>Reservas: Venturiano, 421 - Playa de Desnarancho (Mojacar)            Reservas: Telf. 950 475 844</p> <p><b>26€</b></p>	<p><b>Rest. LA PIKÁ</b> ☂</p> <p>Sambones en jamón al perfume de anís dulce</p> <p>Empanada de ternera "Pina" con salsa Peora</p> <p>Ensalada de tomate estilo "La Pika"</p> <p>Lomo de cangrejo a la parrilla con pure y chutney de mango</p> <p>Parqueo con dulce de leche casero y helado de vainilla</p> <p>Bebidas (cerveza, vino o refresco) Café y cava</p> <p>Faseo, s/n Mod. torres, 187 de Vera            Cocina del Sur del Mundo            Reservas: Telf. 950 930 744 - 656 056 403</p> <p><b>26€</b></p>	



### JORNADAS GASTRONÓMICAS COCINA DE TEMPORADA (ASHAL)

#### MENÚ

DUO DE ENSALADAS ALMERIENSES CON VERDURAS ASADAS Y TOMATE RAF

TORTILLITAS DE CHANQUETE Y ALGAS DE MAR FRITAS

#### PRIMER PLATO:

ROLLITOS DE LENGUADO CON SALMÓN Y VIEIRAS EN BROCHETA

#### SEGUNDO PLATO:

SOLOMILLO DE IBÉRICO CONFITADO AL PIMENTÓN, RELLENO DE ALBARICOQUES Y PISTACHOS

#### POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES DE TEMPORADA