

Información

- Todos los menús degustación incluyen bebida, postre y pan.
- Se ruega efectuar reserva previa.
- Las jornadas tendrán una duración del 10 al 30 de octubre de 2012.
- Precios con IVA incluido.



1. Restaurante Aljama C/Joyellanos, 12 2. Restaurante Botania Mirador de la Rambla 3. Restaurante Catedral Plaza Catedral 4. Restaurante Cuentavinos C/ General Segura, 12 5. Restaurante La Encina C/ Matín, 16



6. Restaurante Gran Hotel Av. Reina Regente, 8 7. Restaurante Lagartijo Av. F. García Lorca (Esq Estación) 8. Restaurante Lamarca Puerta Purchena C/ Gregorio Marañón, 33 9. Restaurante La Tahona Plaza Constitución 10. Rest. Torreluz Mediterráneo Plaza Flores

Organiza:



www.ashal.es

Colaboran:



las mejores horas de la cocina de otoño

DEL 10 AL 30 DE OCTUBRE 2012

#1 Restaurante Tetería Aljaima

1ª aper. Briwat de queso fresco a la miel
2ª aper. Ensalada Marroquí
1ª pl. Bastela de pollo
2ª pl. Tagin de ternera al estilo Marrakech
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Almuhalabye (Libanes)
Té a la yerbabuena
precio 25€
telf. rsva. 609 776 427
Almuerzos y cenas

#3 Restaurante Catedral

1ª aper. Montadito de tomate raf con boquerones y rulo de cabra
2ª aper. Carpaccio de presa con virutas de parmesano
1ª pl. Ajoblanco con bocadito de gallo pedro en pasta brick
2ª pl. Solomillo de bellota con trixar y queso crema
bebida Tres copas de vino de la casa o cerveza
postre Degustación de postres Catedral
precio 25€
telf. rsva. 950 278 178
Sólo almuerzos

#5 Restaurante Taberna La Encina

1ª aper. Carpaccio de champiñón con queso Idiazabal
2ª aper. Tosta de jamón ibérico
1ª pl. Hojaldre relleno de pastel de merluza
2ª pl. Secreto ibérico a la brasa con salsa de caramelo
bebida 2 consumiciones de cerveza, vino (tinto o blanco), agua mineral o refresco
postre Pastel cántabro
precio 25€
telf. rsva. 950 273 429
Almuerzos y cenas

#2 Restaurante Botania

1ª aper. Crema de alcachofas con su crujiente y huevo escalfado en zumo de remolacha
2ª aper. Hojaldrito de morcilla y membrillo con puré de manzana
1ª pl. Lomo de mero relleno de tomates secos y cebolla caramelizada con salsa de almejas
2ª pl. Secreto ibérico laqueado en naranja y soja con trixat de boniato asado y setas rústicas
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Milhoja de Almería deconstruida con helado de turrón
Café y cava
precio 25€
telf. rsva. 950 251 302
Almuerzos y cenas

#4 Taberna Restaurante Cuentavinos

1ª aper. Queso de Tresviso y cecina
2ª aper. Brocheta de langostino con pasta Kaitaifi
1ª pl. Bacalao con muselina de ajo fofado
2ª pl. Secreto ibérico a la plancha con guarnición de tierra y mar
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Brownie de chocolate
Café y cava
precio 22€
telf. rsva. 950 239 772
Almuerzos y cenas

#6 Restaurante Gastrobar Gran Hotel Selección

1ª aper. Croquetas de pato y foie con pure de manzana
2ª aper. Milhojas de berenjenas rellenas de ibéricos y gambas gratinadas al parmesano
1ª pl. Merluza de pincho al horno sobre pisto almeriense con sopa de ajo blanco
2ª pl. Presa ibérica con compota de boniato y salteado de frutos secos
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Brownie de chocolate con helado de vainilla
Café
precio 25€
telf. rsva. 950 238 011
Almuerzos y cenas

#8 Restaurante Bodega Lamarca

1ª aper. Tomate raf con guarnición de pimiento asado y majao de cominos y ajos
2ª aper. Milhoja de queso de rulo de cabra y membrillo casero con foque de manzana del tiempo
1ª pl. Orly de lomos de bacalao de Islandia
2ª pl. Secreto caramelizado
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Arroz con leche casero
Sorbete de mojito con hierbabuena
precio 25€
telf. rsva. 950 086 625
Almuerzos y cenas

#7 Restaurante Lagartijo

1ª aper. Manojito de espárragos frigueros con bacon y salsa de queso
2ª aper. Milhoja de patata con salmón
1ª pl. Rollito de gallo pedro
2ª pl. Vergüenza torera
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Espuma de crema catalana
Café y cava
precio 23€
telf. rsva. 950 241 525
Almuerzos y cenas

#9 Restaurante La Tahona Plaza Vieja

1ª aper. Tosta con pisto de bacalao
2ª aper. Tosta de tomate, queso fresco y membrillo
1ª pl. Ensalada de otoño
2ª pl. Carrillada de buey en su jugo
bebida Cerveza, vino, agua mineral o refresco
postre Delicias de chocolate con helado de dulce de arce con nueces de Cannes y caramelo
Café
precio 25€
telf. rsva. 950 800 430
Almuerzos y cenas

#10 Restaurante Torreluz Mediterráneo

1ª aper. Sardinias marinadas con ajoblanco y pisto
2ª aper. Sopa de patatas y puerros con virutas de jamón
1ª pl. Lomo de corvina al horno con risotto de limón
2ª pl. Pluma de cerdo ibérico con aceite de ajos asados y tomillo
bebida Cerveza, vino de la tierra (blanco o tinto), refrescos, agua mineral
postre Tiramisu con helado de chocolate
Café
precio 25€
telf. rsva. 950 281 425
Almuerzos y cenas

Se ruega reservar
previamente

jornadas
cocina
otoño