

I JORNADAS
**GASTRO
DEGUSTACIÓN**
ROJALES - NOVIEMBRE 2020

VIERNES 6
DE NOVIEMBRE



RESERVAS:
966 79 24 07

SÁBADO 7
DE NOVIEMBRE



RESERVAS:
966 71 81 23

DOMINGO 8
DE NOVIEMBRE



RESERVAS:
966 71 82 84

JUEVES 12
DE NOVIEMBRE



RESERVAS:
965 72 48 72

VIERNES 13
DE NOVIEMBRE

cervecería
Don Carlos

RESERVAS:
966 71 94 75

SÁBADO 14
DE NOVIEMBRE

BAR-RESTAURANTE
JOSEMAR

RESERVAS:
965 71 57 28

DOMINGO 15
DE NOVIEMBRE

La
Garbera
TAPERÍA

RESERVAS:
688 70 28 87

DEL 6 AL 8 Y DEL 12 AL 15
DE NOVIEMBRE 2020



ESCANÉA EL CÓDIGO
PARA VER TODOS
LOS MENÚS



Turismo Rojales

I JORNADAS
**GASTRO
DEGUSTACIÓN**
ROJALES - NOVIEMBRE 2020










- Casa Antonio
- The Old Don Carlos
- Day and Night
- La Noria
- Don Carlos
- Josemar
- La Garbera

20 €
POR PERSONA

Menú

- Tapá (ganadora o finalista)
- Entrante
- Plato de pescado
- Plato de carne
- Postre y café
- Bebidas incluidas



		TAPA	ENTRANTE	PLATO DE PESCADO	PLATO DE CARNE	POSTRE	BODEGA
VIERNES 6 DE NOVIEMBRE		· Mape : Mejor tapa innovadora año Arenque marinado con coulis de mango, guacamole y mascarpone	· Crujiente de setas con crema de calabaza	· Guiso de sepia con alcachofas de la Vega	· Pluma iberica montenevado a la parrilla	· Vasito cheesecake con frutos rojos · Café	Cerveza Victoria Blanco: Castillo Aza Rueda Verdejo Tinto: Castillo de Aza Roble Ribera del Duero
SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE		· Festival de croquetas	· Pulpitos salteados con ajos, tomate seco y allioli de ajo negro.	· Lomo de lubina salteada, con salsa de ostras	· Taco de secreto, con mayonesa de naranja	· Milhoja de crema · Café	Cerveza San Miguel Blanco: Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda Verdejo Tinto: Viña Vilano D.O. Ribera Agua y refrescos
DOMINGO 8 DE NOVIEMBRE		· Mini pizza frita con cordero desmenuzado servido con salsa de frutas del bosque	· Alcachofa de la zona rellena de habas y jamón serrano	· Bacalao y brócoli gratinado con queso parmesano acompañado con guarnición de tomate confitado y puré de patata servido con salsa bernaise	· Saltimboca (solomillo de cerdo) envuelto de jamón serrano y salvia servido con salsa de vino blanco suavignon blanco acompañado con patatas al romero.	· Parfait de speculoos-vainilla y chocolate con cerezas caliente · Café	Blanco: Acantus Sauvignon blanc Tinto: Acantus Tempranillo Rosado: Acantus Rosaso Agua con gas Mondariz Agua sin gas. Solan de Cabras Refrescos Coca Cola, Fanta, Sprite
JUEVES 12 DE NOVIEMBRE		· Bacalao meneao	· Puro toro	· Gazpacho marinero	· Secreto trufado	· Pastel de queso · Café Saimaza	Cerveza Victoria Blanco: Verdejo Castillo de Haza Tinto: Ribera del Duero Prado Marina
VIERNES 13 DE NOVIEMBRE		· Croquetas de Wagyu	· Taco de pulpo con aceite de humo "Parmentier" de queso parmesano y allioli de ajo negro.	· Salteado de corvina con ajos tiernos, pimiento de piquillo, crema de berberechos y aceite de sésamo.	· Presa ibérica con naranja caramelizada, chorizo ibérico y patatas "al romero".	· Tarta "Crujiente" con helado · Café	Blanco: Monasterio de Palazuelos D.O. Rueda Verdejo Tinto: Viña Vilano D.O. Ribera
SÁBADO 14 DE NOVIEMBRE		· Huevo poché con patata dado y toque de morcilla "del Camales"	· Ensalada de brotes tiernos, tomates cherry y vinagreta de mantequilla negra.	· Merluza con jamón serrano y crema de champiñones.	· Solomillo de cerdo sobre voladoras con reducción de P.X.	· Vasito de tiramisú casero · Café	Cervezas Cruzcampo Blanco: Verdejo Tinto: Rioja Agua Aquarel
DOMINGO 15 DE NOVIEMBRE		· Tosta de pan de cristal con queso a las finas hierbas, sardina ahumada y huevas.	· "Ensalada de Otoño" Mézclum, queso de cabra, granada, frutos secos, reducción de mango y maracuyá	· Lomos de Dorada salteados con ajo tierno y tomate seco con verduras en guarnición.	· Codorniz asada en su jugo con patatas al horno.	· "Mini cremitas" Crema pastelera, cacao y masa filo · Café	Cerveza Victoria Blanco: Premium Chardonnay Castilla la Mancha. 2019 Tinto: Herrigoia. Rioja 2019