



4^o CONGRESO
NACIONAL
de la
Alcachofa

VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

MUESTRA
GASTRONÓMICA

del 5 al 10 Marzo 2018

LUNES 5 DE MARZO



restaurante
Silvino

Alcachofas salteadas con frutos de mar

Alcachofas foie y huevo de corral

Ensalada de brotes alcachofas y gengibre

Alubias con alcachofas y pulpo

Cordero lechal con alcachofas

Tarta de queso con dulce de higos

Vino blanco Botani moscatel seco D.O. Sierras de Málaga

Vino tinto Vizcarra 15 meses D.O. Ribera del Duero

Agua Solán de Cabras

Cervezas Carlsberg

Cava AT Roca brut reserva 2015

Café Saimaza Arábica

45 € IVA incl.

AV. PRÍNCIPE DE ESPAÑA, 8 - TEL. RESERVAS 96 678 05 23

MARTES 6 DE MARZO

Restaurante
Los Infantes

Pulpo con Alcachofas

Alcachofa rellena de rabo de toro

Ensalada de tomate raf, alcachofa y hueva de atún

Paella de alcachofa y boquerones y ajos tiernos

Bacalao con su velouté de pescado y alcachofas confitadas

Tarta Aurora

Agua mineral Font d'Or

Vino tinto Legaris crianza D.O. Ribera del Duero

Vino blanco La Charla D.O. Rueda

Viña Pomal 106 barricas D.O. Rioja

Cerveza Cruzcampo

Cava Prima Vides

45 € IVA incl.

MIÉRCOLES 7 DE MARZO

El Buey

RESTAURANTE

Croqueta de bechamel de alcachofa y gamba con
jugo de marisco y mayonesa de ñora

Alcachofas con carne de matanza

Ensalada de alcachofas con bonito semi curado

Gazpacho de carne de pava con alcachofas y ajos tiernos

Ventresca de atún con salsa de tomate y hierbabuena
y puré de alcachofas

Mus de almendra con crema de café

Cerveza Carlsberg

Agua Solán de Cabras

Vino tinto Las Quebradas de Enrique Mendoza

Vino blanco O LUAR DO SIL SOBRE LIAS de Pago de los capellanes

Cava AT ROCA de Agusti Torelló Roca

Café Jurado

45 € IVA incl.

C/. LA REINA, 94 - TEL. RESERVAS 96 678 15 93

JUEVES 8 DE MARZO



Pastel de alcachofa y jamón con crema de calabaza

Alcachofas a la marinera

La ensalada

Salsa de habichuelas con verduras

Aguja de cerdo ibérico al horno

Leche frita con turrón helado

Vino tinto Prodigus Venit, vino de Autor (Rioja)

Vino blanco O Luar do Sil de Pago de los Capellanes

Agua Bezoya

Cerveza Carlsberg

Cava Celler Vell Brut

Cafés Zambú

45 € IVA incl.

CAMINO DE CATRAL, 55 - TEL. RESERVAS 96 570 08 78

VIERNES 9 DE MARZO



Codorniz escabechada sobre crema de alcachofa al AVOE

Alcachofa rellena del mar

Tomate raf, salazón y alcachofa cruda

Delota de pava borracha, sus yemas y garibolos

Solomillo bacalao al pil-pil de almendra y crema de patatas

Lingote de rulo de cabra, confitura de higo
y hijo seco confitado al P.X.

• Vino tinto D.O. Ribera del Duero Pago de Peñafiel Cza.

Vino blanco D.O. Rueda Cimbrón

Agua Valtorre

Cerveza Heineken

Cava El Miracle "Brut"

Cafés Zambú

45 € IVA incl.

SÁBADO 10 DE MARZO

Pasenal Gómez

VEGABODAS.COM
FINCA VILLA VERA

the
A·G·U·S
GASTROBARI

EL
PORTAL
·TABERNA & WINES·

Atún rojo, foie, alcachofa y Trufa Negra.
Falso Dilpil, Alcachofa Ahumada y Panceta Ibérica
Ensalada de Alcachofa con Parmesano
Crema de Alcachofa con Quisquilla de Santa Pola
Guiso de Alcachofas con Bacalao confitado
Te Ceylán con Crujiente de Creps by Paco Torreblanca

Bodega:
Blanco Albariño
Tinto Ribera del Duero Sembro Magnum

45 € IVA incl.

PARAJE DE LAS ARENAS, 50 · DAYA VIEJA - TEL. RESERVAS 605 86 38 50



AYUNTAMIENTO DE ALMORADI
Concejalía de Fomento

