

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

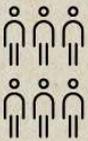
DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



**MENÚS
RESTAURANTES**

imprescindible reserva previa

MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE AL COVID-19



Capacidad
máxima de 6
personas por
mesa



Desinféctate las
manos antes de
entrar al
establecimiento



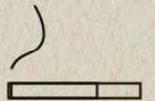
El uso de la
mascarilla será
obligatorio en
todo momento,
pudiendo
retirarse esta
únicamente para
la ingesta de
alimentos o
bebidas



Prioriza las
reservas para
evitar
aglomeraciones
de espera



Prioriza el pago
con tarjeta



Prohibido fumar
en terrazas si
no se mantiene
2 metros de
distancia
Interpersonal

¡Recuerden!
El virus sigue entre nosotros.
Es responsabilidad de cada uno de nosotros el frenar esta pandemia.

¡Entre todos podemos lograrlo!

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



ENTRANTES

ENSALADA elaborada
con productos
exclusivos de la
huerta aguiléña

PULPO AL CANEYIN.
Cefalópodo de nuestra
costa aguiléña con
esencias autóctonas

LOMO DE
GALLOPEDRO, el
decano del mar
aguileño

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR):

CHULETÓN DE
TERNERA AÑOJA
MURCIANA.
Carne con
maduración propia
elaborada a las brasas

COSTILLAS DE CHATO
MURCIANO.
Jugosa carne
horneada y a la
barbacoa

POSTRE

PECADO DE HOJALDRE
Envuelto de hojaldre
casero con
elaboración de
chocolate, nata y bola
de helado creado por
nuestros cocineros

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 40 €



RESTAURANTE NOSTRA BRASERIA

RESERVAS: 659 733 232
PLAZA DE ABASTOS



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE

RESTAURANTE LA VELETA

RESERVAS: 968 411 798
CALLE BLAS ROSIQUE BLAYA, 6.

Servicio mediodía



ENTRANTES

Tomate con su aliño y
bonito oreado

Boquerones en
tempura de alga
wakame

Flor de alcachofa con
foie al aroma de
jamón

PLATO PRINCIPAL

Rape con salsa a
nuestro estilo

POSTRE

Paparajotes con
helado de café de olla

BEBIDA

Vinos de la Región

Cerveza Estrella de
Levante

Minigin de la casa

PRECIO POR
COMENSAL: 40 €



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



ENTRANTES

Canelón de "ajo colorao" (guiso tradicional aguileno), velouté de su caldo y sorpresicas

Zarangollo marinero de Jibia, huevo 65°, ali-oli de su tinta, y orégano fresco

Salmonete en escabeche de cítricos y "Mabal blanco" de bodegas Balcona (Bullas), brócoli de nuestra huerta ECO y mucho tonto

RESTAURANTE ARRECIFE

RESERVAS: 622 42 56 66
PASEO DE PARRA, 32

PLATO PRINCIPAL

Lomo de pez limón (Lecha) cocinada a las brasas del kamado, pisto de calabaza maní y refrito de ajos y piñones

POSTRE

Tarta de queso de cabra de la quesería "Aguileña" la Granja del Fraile

BEBIDA

Mabal Blanco,
Macabeo
D. O. Bullas

Mabal Rosado, Merlot
D. O. Bullas

Parajes del Valle eco,
Monastrell
D. O. Jumilla

Agua Solán de Cabras

Cerveza Estrella de
Levante

PRECIO POR
COMENSAL: 45 €

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



ENTRANTES

Tomate de la zona con
anchoas

Flores de alcachofa
con almejas fritas y
piñones

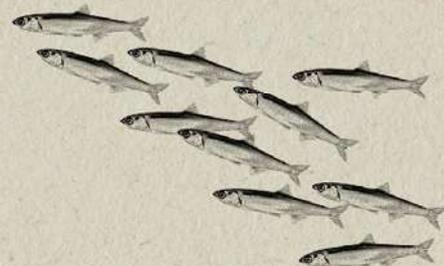
Tartar de atún rojo

PLATO PRINCIPAL

Corvina salvaje

POSTRE

Crema de mascarpone
y Filadelfia con tierra
de chocolate



BEBIDA

Juan Gil Crianza

Cerveza Estrella de
Levante.

PRECIO POR
COMENSAL: 45 €

RESTAURANTE GINÉS

RESERVAS: 968 410 045
CALLE DR. LUIS PRIETO, 34



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE

ENTRANTES

Croqueta de
michirones y cremoso
de sobrasada

-Maridaje: Estrella de
Levante-

Ensalada templada de
verduras de la huerta
con queso fresco y de
cabra

-Maridaje: Jumenta
rosado-

Casi carpaccio de
gambita blanca, ponzu
y emulsión de
camarón

-Maridaje: Barahonda
organic-

PLATO PRINCIPAL

Roll de lubina, pisto
de verduras con crema
de cava y azafrán

-Maridaje: Barahonda
organic-

RESTAURANTE PECADO

RESERVAS: 868 781 878
CALLE IBERIA, 13

POSTRE

Milhojas de
paparajote y helado
de limón

-Maridaje: Cava-

PRECIO POR
COMENSAL: 45 €



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



RESTAURANTE MAXCALY

RESERVAS: 600 694 658
CALLE URB CALARREONA, 133

Viernes, Sábado y Domingo
(servicio Mediodía)

ENTRANTES

Ensalada de tomate de
la huerta murciana
con pimientos asados
al carbón y ventresca
de atún

Alcachofas con jamón
de chato murciano

Milhojas de hojaldre
reellenas de crema de
puerros y gamba roja
de Águilas

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso con
pulpo de Águilas y
ali-oli



BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante o vino blanco
D.O. Rueda Verdejo

POSTRE

Goxua Vasco

PRECIO POR
COMENSAL: 39 €

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



ENTRANTES

Pan, tomate y aceite
(pan brioche, tomate
piel Doncella y aceite
picual con lluvia)

Atún rojo escabechado
y ajo colorao

Croquetas de chipirón
en su tinta, ali-oli de
lima y salsa
americana

PLATO PRINCIPAL

Tributo al arroz con
conejo y caracoles

POSTRE

Torrija, crema de
arroz con leche oveja
y helado de vainilla de
Madagascar

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 38 €

RESTAURANTE ZOCO DEL MAR

RESERVAS: 674 522 517
EXPLANADA DEL CASTILLO, S/N



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE

ENTRANTES

Ensalada Chimenea
Revuelto de setas
(Rebozuelo, Níscalo,
Trompeta de la
muerte, Angula del
Monte, Boletus) con
huevo y trufa

Alcachofas con foie y
crujiente de jamón

Gamba blanca cocida

PLATO PRINCIPAL

Solomillo añojo con
foie y Pedro Ximénez



POSTRE

Hojaldre con turrón y
chocolate

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 50 €

RESTAURANTE LA CHIMENEA

RESERVAS: 671 163 915 / 669 933 716
CALLE MÉNDEZ NÚÑEZ, 4

Apertura 28 de Octubre



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE

RESTAURANTE COSTA AZUL

RESERVAS: 968 959 618
BARRIO COLÓN, 4

ENTRANTES

Tomate de la huerta
de Murcia con bonito

Ensalada de ahumados
con tostas de pan

Gamba roja de Águilas
a la plancha



POSTRE

Pan de calatrava

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 30 €



PLATO PRINCIPAL

Arroz negro de sepia y
gamba



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



RESTAURANTE TIBURÓN

RESERVAS: 968 447 128
CALLE IBERIA, 8

ENTRANTES

Tomate con bonito y
anchoas del
Cantábrico

Alcachofas al foie, con
manzana caramelizada
y crujiente de jamón

Pata de pulpo frita,
con puré de patata, y
crema ligera de
langostino



PLATO PRINCIPAL

Arroz con bogavante

POSTRE

Tarta de turrón con
almendra

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 38 €

JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



RESTAURANTE ORIGEN

RESERVAS: 868 189 105
AV. DE JIMÉNEZ RUANO

PLATO PRINCIPAL

Filete de San Pedro
sobre parmentier
regado con un aliño
de piñones

ENTRANTES

Escalivada de la
huerta murciana

Croquetas de
berenjena sobre tierra
de verduras al fuego

Ensaladilla de frutos
marineros aguilieños

POSTRE

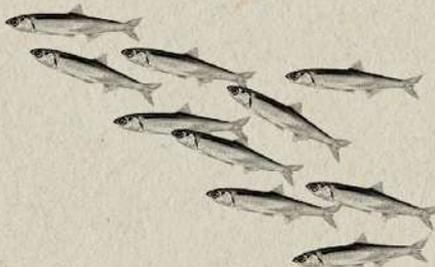
Limón murciano
(Limón en 4 texturas)

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 28 €



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR):

Cazuela de musina y
gamba roja de Águilas

Solomillo de chato
murciano a baja
temperatura

POSTRE

Torrijas de cítricos
con helado de leche
merengada

BEBIDA

Cerveza Estrella de
Levante

Bodega Juan Gil
"Etiqueta Plata"

PRECIO POR
COMENSAL: 40 €



ENTRANTES

Ensaladilla de
pimiento y tomate
asado con bonito seco

Pastel de verduras

Carpaccio de lubina

RESTAURANTE MARI LUZ

RESERVAS: 615 293 510 / 968 412 746
MATALENTISCO, 36

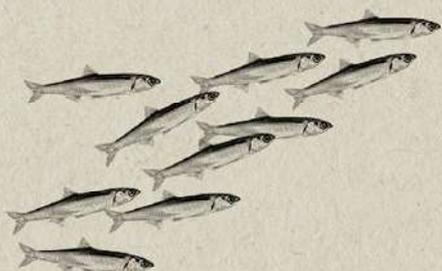


JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR):

Hamburguesa casera
de chato murciano

Dados de atún
confitados

P O S T R E

Milhoja de crema
"Ramón Romero"
Oranje

B E B I D A

Cerveza

Bodega Juan Gil
"Etiqueta Plata"

PRECIO POR
COMENSAL: 30 €

ENTRANTES

Ensalada de marisco

Pulpo frito

Croqueta jamón
ibérico

POSADA DEL GALEÓN

RESERVAS: 968 449 348
PASEO DE PARRA, 20



JORNADAS GASTRONÓMICAS

PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

DEL 23 OCTUBRE
AL 1 NOVIEMBRE



PLATO PRINCIPAL

Pescado del día
salsa de almendras y
azafrán, gamba roja y
navajas

ENTRANTES

Bocados del mar
(tartar de quisquillas,
tataki de atún y ostra
en escabeche)

Tallarines de calamar,
salsa de tinta, tomate
asado con vainilla y
gel de albahaca

Ventresca de atún en
tomate y huevo frito

RESTAURANTE REFUGIO

RESERVAS: 968 419 238
URB. LOS GERÁNEOS, 3



POSTRE

Homenaje al
Mediterráneo
Milhoja de azahar y
chocolate blanco con
cacao y helado de
pistacho

BEBIDA

Cerveza

Vinos de la Región de
Murcia

PRECIO POR
COMENSAL: 50 €

Organiza:



Colabora:



Patrocina:

