

JORNADAS GASTRONÓMICAS LA GAMBA ROJA DE



ÁGUILAS



**Del 25 marzo
al 8 abril - 2016**

Organiza:



Colaboran:



**Ayuntamiento
de Águilas**
Concejalía de Turismo





Las gambas fueron consumidas por los europeos mediterráneos desde la dominación romana en los primeros siglos antes de Cristo. Algunos escritos romanos que han llegado hasta la actualidad como el *De re coquinaria* de Apicio, gastrónomo romano del siglo I d.C., hablan de los crustáceos como uno de los platos estrella en los grandes banquetes de familias nobles. Así protagonizarían entrantes y primeros platos junto a langostinos, cigalas, camarones, quisquillas y langostas. A su vez formarían parte de salsas para combinar o acompañar platos de pescado junto a berberechos, verduras y el omnipresente garum.

Durante el siglo XVII en la Península Ibérica, las nuevas técnicas de conservación como el hielo obtenido de Pozos de Nieve, así como la mejora en los caminos que comunicaban la costa con el interior, harían que pescados y mariscos llegaran a lonjas del interior en condiciones de ser consumidos. Además, libros de cocina europeos ya mencionan las gambas junto a diferentes especies de pescados y mariscos.

Tradicionalmente y hoy en día, el arte de pesca que se utiliza para capturar gambas es el arrastre.

mari luz

restaurante

*Mediante Reserva
By reservations*

Ctra. de Vera Km.3 - Águilas (Murcia)
Telf.: 968 41 27 46 - 968 44 79 65
Móvil: 615 29 35 10



Coca de pimientos con anchoa
Brocheta de gamba, beicon y calabacín
Gamba a la plancha
Merluza de pincho a la Normanda
/ Entrecot cuatro quesos

Postre:

Tarta de chocolate especiada con helado
de plátano y chocolate caliente
Vinos de la Región de Murcia
Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 35€ IVA Incluido



“Coca” (Kind of Roasted bread) with peppers and anchovy
Prawn, bacon and Marrow brochette
Grilled Prawn
Normanda style hake/ Entrecot Four cheese sauce

Dessert:

Chocolate Cake with banana
ice cream and hot chocolate
Wines from Región de Murcia
Estrella Levante Beer

Price per person 35€ VAT included



Restaurante

Mediante Reserva - By reservations

Telf. Reservas: 968 41 17 98
C/. Blas Rosique Blaya, 6-bj.
ÁGUILAS



Ensalada de la casa
Brócoli con gamba
Gamba roja de Águilas
Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez

Postre de la casa

Vino de la Región
Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 30€ IVA Incluido



Salad House
Broccoli with prawn
Águilas 's Red Prawn
Pork tenderloin with P.X Sauce

Dessert house

Wine from Región de Murcia
Estrella Levante Beer

Price per person 30€ VAT included

La Chimenea

BAR-RESTAURANTE

*Mediante Reserva
By reservations*

Tels. **669 933 716 - 671 163 915**

C/.Méndez Núñez, 56-Bj.
30880 ÁGUILAS (Murcia)



Ensalada Mixta

300 grs. de Gamba a la plancha

Alcachofas con Foie

Solomillo Ibérico con salsa a las 5 pimientos

Postre:

Coulant de chocolate

Vinos de la Región de Murcia

Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 35€ IVA Incluido



Mixed Salad

300 grs. of Grilled prawns

Artichokes with foie

Iberian sirloin with 5 peppers sauce

Dessert:

Chocolate coulant

Wines from Región de Murcia

Estrella Levante Beer

Price per person 35€ VAT included

BAR-RESTAURANTE

EL TIBURÓN

*Mediante Reserva
By reservations*

TEL. 968 44 71 28
C/. IBERIA, 8
ÁGUILAS (MURCIA)



Ensalada del Chef
Pulpo frito con vinagreta de langostino
Gamba roja a la plancha
Arroz a banda

Postre:

Tarta de queso con tomate de limón
y cobertura de membrillo

Vinos de la Región de Murcia
Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 30€ IVA Incluido



Chef's Salad
Fried octopus with shrimp viniagrette sauce
Grilled Red Prawn
Paella with fish ("a banda" style)

Dessert:

Chessecake with lemon tomato
and quince marmalade

Wines from Región de Murcia
Estrella Levante Beer

Price per person 30€ VAT included



**Mediante Reserva
By reservations**

Paseo de Parra, 31
Teléfono de reservas
627 696 130
Águilas (Murcia)



Ensalada de tomate seco y taquitos de atún.
Carpacio de pulpo
Barquitas de ceviche

Plato principal:

Lomo de lenguado con cebolla y gamba de Águilas

Postre:

Coulat de chocolate con helado

Vinos de la Región de Murcia
Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 27€ IVA Incluido



Salad with dried tomato and tuna small pieces
Octopus carpaccio
Boats of ceviche

Main course:

Filet of sole fish with onion and Águila's prawns

Dessert:

Chocolate coulant with ice cream

Wines from Región de Murcia
Estrella Levante Beer

Price per person 27€ VAT included



Mediante Reserva - By reservations
Mínimo 2 personas - Minimum two people

Explanada del Muelle, s/n.

Tel. Reservas:

968 41 29 23

Águilas (Murcia)



Camarón cocido
Gamba Roja a la Plancha
Chanquete frito con pan tostado y ajo
Arroz a banda

Postre:

Crema de Monja

Vinos de la Región de Murcia
Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 35€ IVA Incluido



Cooked shrimp
Grilled Red Prawns
Goby Fish Fried with toasts and garlic
Paella with fish ("a banda" style)

Wines from Región de Murcia
Estrella Levante Beer

Dessert:

Nun's cream

Price per person 35€ VAT included



**Mediante Reserva
By reservations**

Telf. Reservas: **968 41 00 10**
C/. Cartagena, 13 - ÁGUILAS



Ensalada de cogollos de lechuga con tomates
de La Marina y alcaparras "Delicias"
Surtido embutidos de Purias
Gamba roja de Águilas (5 unidades por comensal)
Jarrete de cordero Segureño
con patatas capellán

Postre:

Tortada típica aguileña
Vinos de la Región de Murcia
Cerveza Estrella Levante

Precio por persona: 25€ IVA Incluido



Lettuce pieces salad with Marina's
Tomatoes and caper "Delicias"
Mixed sausages from Purias
Águila's Red Prawns (5 Units per person)
Segureño Lamb with chaplain potatoes

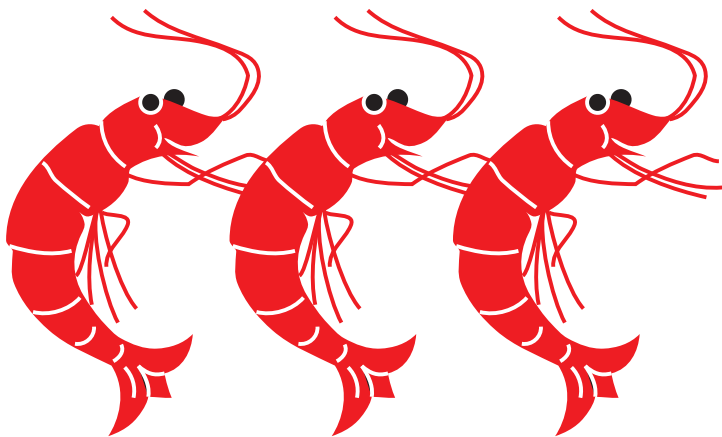
Dessert:

Cake typical from Águilas
Wines from Región de Murcia
Estrella Levante Beer

Price per person 25€ VAT included

Ruta

tapa **gamba**



tapa + bebida

3,50 €



C/. Aire, 145
ÁGUILAS Murcia



"Tradición marinera"

tapagamba



Teléfono de reservas: **627 696 130**
Paseo de Parra, 31 - Águilas (Murcia)



"Mar de brasas"

tapagamba



☎ 968 47 58 55

C/. José María Pereda, 9 - bj.
ÁGUILAS



"Barra 6"

tapagamba

Bar-Restaurante
BARRAFUERTE

 **609 862 847**

Pol. Ind. Barrafuerte - Nave 1
Ctra. de Lorca, Km. 2.400 - ÁGUILAS



"A proa"

tapa**gamba**



Telf. Reservas:

968 41 00 10

C/. Cartagena, 13

ÁGUILAS



"La gamba que quiso ser águila"

tapagamba

