

Poniente

Levante

1 Hotel Rest. Almirez

1^{er} aper: Rollito de salmón y queso Laujareño sobre tosta de pimientos de Almería.

2^{do} aper: Bastoncitos de berenjena a la miel con crocanti de Almendras Alpujarréñas.

1^{er} plt: Saquito Serrano de habas de nuestra huerta ecológica.

2^{do} plt: Timbal de rabo de toro a la española con sus banderillas.

Bebida: 1 Bebida (cerveza, vino, agua o refresco).
Postre: Espuma de arroz con leche gratinada con fondo de cacao al licor.

Tlf: 950 513 514.

Precio: 25€.

2 Hotel Envía Almería

1^{er} aper: Líquido de tomate con pincho de queso curado.

2^{do} aper: Crujiente de gallopedro con ajo blanco emulsionado.

3^{er} aper: Lomo de bacalao acompañado de salsa de pimientos asados y bouquet de ensalada con vinagreta de frutos secos ahumados.

2^{do} plt: Solomillo de cerdo al estilo mudéjar.

Bebida: 1 Bebida (v. tinto, blanco, cerveza o refresco)

Postre: Sabor a naranja con toques dulces.

Tlf: 950 181 100.

Precio: 25€.

3 Terraza Carmona

1^{er} aper: Crema fría de tomate raf con cachitos de jamón ibérico.

2^{do} aper: Serpentina de berenjenas fritas rellenas de quisquillas y anchoas.

1^{er} plt: Suprema de bacalao confitado con rizos de calamar al aceite de Almería.

2^{do} plt: Solomillo de cebón al estilo mudéjar (relleno de nueces y dátiles).

Bebida: 1 Bebida (cerveza, vino, agua o refresco) y café.

Postre: Dulce sabor andalusí.

Tlf: 950 390 760 / 950 390 188.

Precio: 25€.

4 Hotel Rest. Doña Pakita

1^{er} aper: Tostas de pan de cristal con foie, jamón de pato y compota de raf.

2^{do} aper: Ceviche de atún y melón con caviar de wasabi.

1^{er} plt: Lomitos de San Pedro a la salsa de puerro y almejas.

2^{do} plt: Medallón de presa ibérica con salsa de albaricoques deshidratados y vino moscatel.

Bebida: 1 Bebida (cerveza, vino, agua o refresco)

Postre: Redondito abizcochado con chantilli de canela y fresa al chocolate de sésamo.

Tlf: 950 611 049 / 950 611 175.

Precio: 25€.

INFORMACIÓN GENERAL

- Y con motivo de la celebración del Milenio del Reino de Almería prueba los mejores platos de la Cocina Andalusí de la mano de nuestros Chefs más distinguidos.
- Todos los menús degustación incluyen pan, bebida y postre.
- Precios con IVA incluido máximo 25 euros.
- Con reserva previa.

Oferta de alojamiento para clientes participantes en las II Jornadas Cocina Mini de Autor. Consúltelo y haga su reserva en los teléfonos indicados.

Provincia

II Jornadas gastronómicas 2014 cocina mini de autor

Disfruta

Del mejor

gastronomía



Del 5 al 22 de junio



II JORNADAS GASTRONÓMICAS (ASHAL)

MENÚ

PARA "HACER BOCA":

CREMA FRÍA DE TOMATE RAF CON CACHITOS DE

JAMÓN IBÉRICO

SERPENTÍN DE BERENJENAS FRITAS RELLENAS DE

QUISQUILLAS Y ANCHOAS

PRIMER PLATO:

SUPREMA DE BACALAO CONFITADO CON

RIZOS DE CALAMAR AL ACEITE DE ALMERÍA.

SEGUNDO PLATO:

SOLOMILLO DE CEBÓN AL ESTILO MUDÉJAR (Relleno de nueces y dátiles)

POSTRE:

"DULCE SABOR ANDALUSÍ"