

JORNADAS GASTRONÓMICAS

# PESCADOS & HUERTA

DE NUESTRA TIERRA

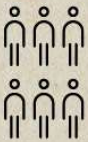
DEL 23 OCTUBRE  
AL 1 NOVIEMBRE



**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



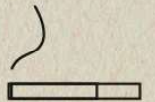
El uso de la  
mascarilla será  
obligatorio en  
todo momento,  
pudiendo  
retirarse esta  
únicamente para  
la ingesta de  
alimentos o  
bebidas



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

---

---

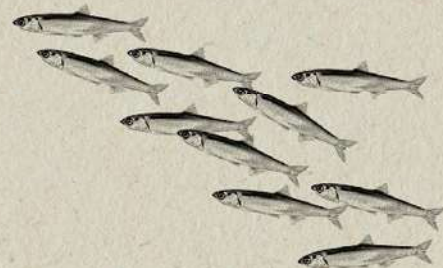
## PLATO PRINCIPAL

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)

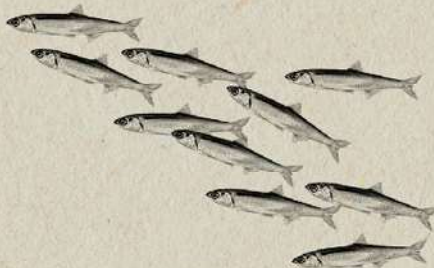
## BEBIDA

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

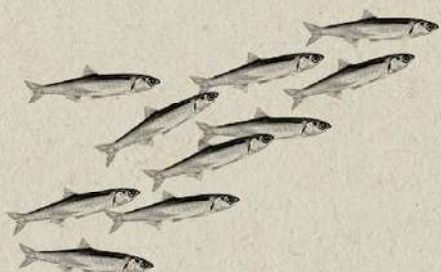


JORNADAS GASTRONÓMICAS

# 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:

