

Sorteo de lote de productos gastronómicos SABOR A MÁLAGA

Para participar en el sorteo de un lote de productos gastronómicos SABOR A MÁLAGA, es necesario rellenar el presente formulario y poseer el sello de al menos tres restaurantes participantes en las jornadas.

SELLOS:

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

e-mail:

Sus datos de contacto son necesarios para localizarlo una vez que se efectúe el sorteo (el sorteo del lote de productos se efectuará el domingo 20 de abril). Deposite el formulario en los buzones situados en los restaurantes participantes a tal efecto y en la Oficina de Turismo de Casabermeja.

Establecimientos participantes Jornadas Cocina Popular Malagueña de Casabermeja



Programa Jornadas Cocina Popular Malagueña de Cuaresma (del 11 al 20 de abril)

Del 11 al 20 de abril celebraremos las Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Cuaresma en Casabermeja (Málaga). Un variado programa de actividades en torno a la gastronomía y el turismo completan la oferta: visitas guiadas y rutas de senderismo, catas y degustaciones gratuitas de productos (quesos de cabra malagueña, dulces tradicionales, Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga...).

En ellas participan 14 bares restaurantes de la localidad. Las jornadas se centran en recetas populares malagueñas de primavera: guisos y guisillos de espárragos trigueros, tagarninas, collejas, hinojos, alcachofas, chícharos, habas, berzas, ollas, arroces caldosos, porrillas, etc. y en recetas típicas de semana santa que se han heredado de la tradición de cuaresma, producto de la imaginación de cocineros y amas de casa a ofrecer otro tipo de platos con alimentos que sí se podían comer durante la vigilia.

Sábado 12 de abril

9:30 h.: Ruta de senderismo "Fuentes de Casabermeja". Inscripción previa hasta el 10 de abril en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75. Lugar de salida: Fuente de abajo.

19:00 h.: Presentación de las Jornadas Gastronómicas Cocina de Cuaresma de Casabermeja.

Mesa redonda sobre la cocina de cuaresma de Casabermeja. Presenta: Cristóbal Pino, Instituto de la Villa de Casabermeja. Modera: Juan Benítez Sánchez, Catedrático de Lengua y Literatura y Miembro de la Academia de Gastronomía de Málaga. Lugar: Peña Flamenca Torre Zambra de Casabermeja (Plaza del Calvario).

Jueves 17 de abril

13:00 h.: Visita guiada a la Iglesia Nuestra Sra. del Socorro.

INFORMACIÓN AL VISITANTE: oficina de turismo (c/ Liarde de Abajo, 2).

Viernes 18 de abril

12:00 h.: Visita guiada a la Iglesia Nuestra Sra. del Socorro.

13:00 h.: Degustación gratuita de Quesos de Cabra Malagueña y Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Lugar: **Restaurante La Posada**. Reservas: 952 75 82 29

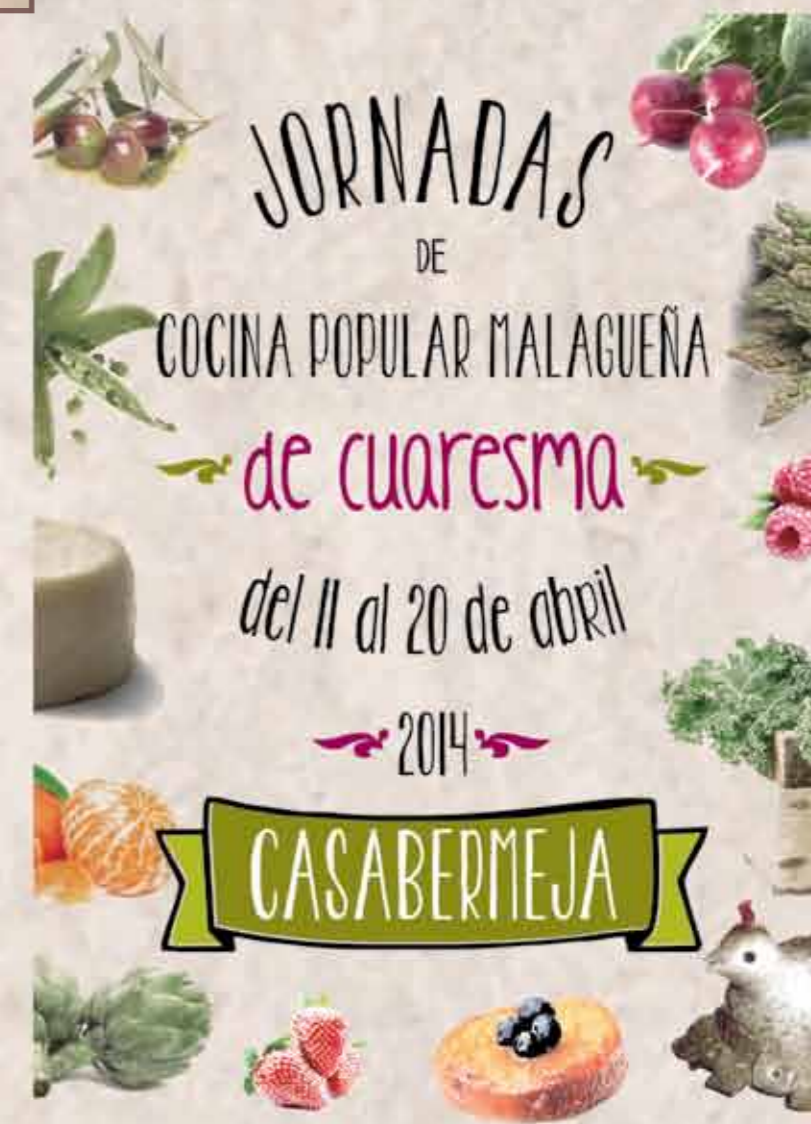
19:00 h.: Concurso Popular de Repostería y Postres típicos de Semana Santa. Lugar: La Plaza (C/ Real). Tras el concurso se hará una degustación gratuita de dulces típicos de Semana Santa.

Sábado 19 de abril

9:30 h.: Ruta de senderismo Torre Zambra. Inscripción previa hasta el 16 de abril en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75. Lugar de salida: Fuente de abajo.

Domingo 20 de abril

13:30 h.: Entrega de premios del concurso de repostería en la oficina de turismo.



JORNADAS

DE

COCINA POPULAR MALAGUEÑA

de cuaresma

del 11 al 20 de abril

2014

CASABERMEJA

Jornadas de cocina popular malagueña de cuaresma

(del 11 al 20 de abril)

Todos los platos son cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra del Molino del Hortelano, almazara ubicada en esta localidad, a excepción de algunos establecimientos que utilizan otros Aceites de Oliva Extra de la Provincia de Málaga y en cuyo caso se especifican.

Así mismo, la gran mayoría de los restaurantes utilizan como sugerencia para maridar sus platos el Vino de Bodegas Tierras de Molina, vino con D.O. Málaga y Sierras de Málaga de la comarca de Antequera.

PRECIOS

tapa+bebida=2.50 €
menú degustación=12 €

Podrás encontrar en estos establecimientos

tapas y/o menús degustación:

(entrante a elegir + plato principal a elegir + postre a elegir)

-bebida incluida en el precio: agua, refresco, cerveza o copa vino joven de Bodegas Tierras de Molina-

Los restaurantes marcados con el símbolo:

TAPAS

ofrecerán los mismos platos del menú también en formato tapa.

A continuación puedes consultar los menús y tapas que ofertan los establecimientos participantes:

Mesón La Madriguera

c/ Picasso 10
Tel.: 952758419
mconejorivera@gmail.com

MENÚ

- 1º:** Olla / Ensaladilla malagueña / Revuelto de espárragos / Porra
2º: Pringá / Alcachofas salteadas con jamón / Pollo en salsa / Estofado de cerdo
P: Natillas / Flan / Cuajada con melocotón / Cuajada con frambuesas

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de acelgas y bacalao
2º: Tortillitas de bacalao
P: Arroz con leche

Este restaurante cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra de Archidona Marida sus platos con Vino de Cómpea

El Lagar de Pepe

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche km 3,2
Tel: 952 75 82 96

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Gazpachuelo / Sopa de espárragos
2º: Chanfaina de espárragos / Revuelto de espárragos / Tortilla de collejas
P: Leche frita / Tarta de queso con frambuesa

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de acelgas
2º: Tortillitas de bacalao

La Posada

c/ Real, 5
Tel.: 952 75 82 29
laposada1890@hotmail.com

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Porra con bacalao / Revuelto de espárragos / Ensaladilla malagueña
2º: Berzá con pringá / Olla de coles con pringá / Conejo al ajillo
P: Arroz con leche / Gachas con miel de caña

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de acelgas con garbanzos
2º: Tortillitas de bacalao con miel de caña

Restaurante Casa Pedro

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche km 3
Tel: 952 75 81 31

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Guiso de habas al estilo de la abuela / Guiso de acelgas con bacalao
2º: Bacalao con tomate confitado / Carrillada estofada
P: Leche frita de cabra / Arroz con leche de cabra

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Porrilla de espárragos con setas y gambas
2º: Tortillitas de bacalao

El Tapiteo

c/ Arroyo Cantarranas s/n. Tel.: 653 05 77 26
eltapiteo@gmail.com | www.facebook.com/ElTapiteo

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Alcachofas al ajillo con huevo / Ensalada de melocotón y queso de cabra con vinagreta de hierbabuena / Crema de calabacín con toque de queso de cabra
2º: Vasito de berenjenas con crema de queso de cabra y cebollino / Tortilla de habas con hierbas provenzales / Lágrimas de pollo al Pedro Jiménez acompañado de tempura de verduras
P: Tarta de queso de cabra con semillas de amapola y albahaca / Flan de chocolate con toque de azúcar vainillada

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Callos vegetarianos / Berenjenas rellenas de verdura y quinoa
2º: Lomos de bacalao al pomodoro con albahaca fresca / Huevos sobre pisto y queso de cabra
P: Cheesecake de fresas con salsa de chocolate y hoja de menta / Torrija con toque de miel del lugar

Bar Taxi

Bar Taxi 1: Avda. La Huerta, 10. Polígono La Huerta
Bar Taxi 2: c/ Camino de Colmenar local 4
Tel.: 952 75 80 79 / 952 75 87 26

TAPAS

- Conejo al ajillo / Riñones al vino mosto
Asadura en adobillo / Carne de cerdo en salsa
Lomo en manteca / Embutidos variados / Callos

y nuestras sugerencias de cuaresma

- Bacalao con tomate
Ensaladilla de bacalao

Restaurante La Romana

Paseo Puerto de la Horca, 5
Tel.: 952 758 606

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Porra / Olla de tagarninas
2º: Chanfaina de espárragos / Habas con jamón y huevo frito
P: Natillas / Arroz con leche / Cuajada con miel

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de garbanzos y acelgas / Sopa de marisco
2º: Tortillitas de bacalao / Bacalao frito
P: Torrijas

Este restaurante cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra de Colmenar Marida sus platos con Montespejo blanco de Bodegas Tierras de Molina y Vino tinto Lagar del Duende de Torrox y tinto de Bodegas Chinchilla

café bar La Fuente de Abajo

Paseo Puerto de la Horca, 9
Tel.: 699 32 26 48

TAPAS

- Callos / Migas con lomo / Setas salteadas
Empanadillas de espinacas y queso de Cabra
Revuelto de espárragos trigueros con gambas
Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño al ajillo
Tostas con queso de Cabra y anchoas del cantábrico

y nuestras sugerencias de cuaresma

- Bacalao a la vizcaína
Pisto de hortalizas de la zona
Tortitas de bacalao
Ensalada malagueña con bacalao

El Casino Casabermeja

c/ Real 34
Tel.: 674 73 08 92

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Olla de garbanzos con verduras y carne / Potaje de garbanzos con habichuelas y verduras de temporada
2º: Pringá / Chanfaina de espárragos silvestres / Tortillas de Bacalao
P: Torrijas con leche de coco / Espuma de mandarina con canela y Cointreau

1996 Restaurante Alba

Paseo Puerto de la Horca, 1
Tel.: 952 75 82 32 / 654 21 14 68
alba@hosteleriamalaga.com
www.hosteleriamalaga.com/alba

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Chanfaina de espárragos / Olla de tagarninas / Arroz caldoso / Sopa de Espárragos
2º: Carne en salsa con alcachofas / Chicharos con jamón y huevo / Revuelto de espárragos / Bacalao con tomate
P: Arroz con leche / Torrijas / Pestiños / Fruta de temporada

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de bacalao con garbanzos / Potaje de hinojos con habichuelas
2º: Tortillitas de bacalao / Pimientos del piquillo con bacalao
P: Gachas / Leche frita

Hotel Rural El Corte

Autovía A-45, salida 127
Tel.: 952 75 84 29
hotelelcorte@gmail.com
www.hotelelcorte.com

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Gazpachuelo de espárragos del terreno / Cocido de tagarninas / Cazuela de alcachofas
2º: Bacalao confitado con salsa de hinojos / Ternera estofada con trigueros / Costilla carnuda de cerdo a la brasa con salteado de collejas
P: Cuajada con crema de níspero / Torrijas fritas con helado de leche merengada / Brownie de chocolate con sorbete de mandarinas

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de garbanzos con bacalao / Tortillitas de gambas
2º: Albóndigas de pintarroja encebollá / Pimientos del piquillo rellenos de rape en su jugo
P: Pestiños con helado de turrón / Tarta de arroz con leche

Restaurante La Huerta

Ctra. Colmenar km 1
Tel: 952 75 81 29
pepiflores78@hotmail.com
www.restaurantelahuertacasabermeja.es

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Cogollos con boquerones al natural y vinagreta de la huerta / Porra antequerana con habas del terreno / Cazuela de habas
2º: Cocido de tagarninas con pringaila / Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño con guarnición de revuelto de espárragos / Fritura malagueña
P: Flan de queso con frambuesas / Flan de fresa / Torrijas

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Gazpachuelo malagueño / Buñuelos de bacalao con miel
2º: Bacalao a la miel con guarnición / Setas a la plancha con bacalao plancha y gambas
P: Arroz con leche / Pestiños / Leche frita

café bar casa caña

c/ Real 27
Tel.: 952 75 84 04

MENÚ + TAPAS

- Entrante de la casa
1º: Porra / Olla de tagarninas
2º: Revuelto de habas / Tortilla de espárragos
P: Flan / Natillas / Arroz con leche

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Potaje de acelgas y bacalao
2º: Tortillitas de bacalao
P: Torrijas con azúcar y canela

Asador Restaurante Puerta de Málaga

Paseo Puerto de la Horca, 25
Tel.: 952 75 85 54
asadorpuertademalaga@gmail.com

MENÚ + TAPAS

- 1º:** Cazuela de fideos con almejas, habas y alcachofas / Lentejas estofadas con costilla ibérica e hinojos / Arroz caldoso con conejo de campo
2º: Estofado de abanico ibérico con guisantes y espárragos trigueros / Bacalao rebocado con pisto / Jurel de Málaga escabechado al horno
P: Leche frita / Gachas con picatostes y miel de caña / Naranja del Guadalhorca al aceite koroneiki del molino del hortelano con miel de tomillo.

y nuestras sugerencias de cuaresma

- 1º:** Ajoblanco de aliozas con uvas y melón / Potaje de garbanzos con acelgas y bacalao
2º: Revuelto de collejas con bacalao
P: Arroz con leche de cabra / Torrijas