Días de cuchara

VIERNES,
6 DE FEBRERO

MENÚ

ENTRANTES

- ESGARRAET CON MOJAMA Y BACALAO
- CROQUETAS DE CHIPIRÓN EN SU TINTA

PRINCIPAL

ARRÓS EN FESOLS I NAPS

Muchos de vosotros sabréis que el poeta local, Teodoro Llorente, dedicó un poema a este arroz (1892), reivindicando uno de los platos estrella de la gastronomía valenciana más popular

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUAS MINERALES, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO BLANCO Ó VINO TINTO / CAFÉ E INFUSIONES

POSTRE

TORRIJA DE HORCHATA

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 963 690 658
EXT. 6 O EN EL TELÉFONO MÓVIL
699 063 894

27,50€
(IVA incl.)

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS

Días de cuchara

VIERNES,
13 DE FEBRERO

MENÚ

ENTRANTES

- CECINA DE LEÓN CON QUESO CURADO
- CROQUETAS DE VACUNO

PRINCIPAL

FABADA ASTURIANA

Empezó a consumirse en Asturias hacia el siglo XVI aunque no existen referencias escritas de ella hasta el siglo XIX, en distintas notas de prensa de un diario gijonés.

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUAS MINERALES, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO BLANCO Ó VINO TINTO / CAFÉ E INFUSIONES

POSTRE

TARTA DE QUESO

RESERVA OBLIGATORIA EN EL
963 690 658 EXT.6 O EN EL
TELÉFONO MÓVIL 699 063 894

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS

27,50€
(IVA incl.)

Días de cuchara

VIERNES,
20 DE FEBRERO

MENÚ

ENTRANTES

- MOJE MANCHAGO
- CROQUETAS DE FOIE Y BOLETUS

PRINCIPAL

GAZPACHO MANCHEGO

Era una receta que preparaban los pastores con los ingredientes que tenían, por eso, este guiso se prepara con carne, generalmente, de caza, y tortas de gazpacho o torta cenceña desmigada (pan ácimo, elaborado sin levaduras).

POSTRE

MIGUELITOS DE LA RODA

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUAS MINERALES, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO BLANCO Ó VINO TINTO / CAFÉ E INFUSIONES

RESERVA OBLIGATORIA EN EL
963 690 658, EXT.6 O EN EL TELÉFONO
MÓVIL 699 063 894

27,50€
(IVA incl.)

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS

Días de cuchara

VIERNES,
27 DE FEBRERO

MENÚ

ENTRANTES

- MORCILLA DE LEON
- CROQUETAS DE LECHAZO

POSTRE

CUAJADA CON MIEL

PRINCIPAL

POTAJE DE GARBANZOS DE LA BAÑEZA *Guiso tradicional, de cuchara y sin prisas, elaborado con garbanzos de textura mantecosa, verduras de temporada y ese toque inconfundible del pimentón, contundente, reconfortante y lleno de sabor.*

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUAS MINERALES, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO BLANCO Ó VINO TINTO / CAFÉ E INFUSIONES

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 963 690 658
EXT.6 O EN EL TELÉFONO
MÓVIL 699 063 894

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS

27,50€
(IVA incl.)

Club de Tenis Valencia

VEN A CONOCER LO MEJOR DE
LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Días de cuchara

CADA VIERNES DE FEBRERO,
RECORREMOS LOS MEJORES PLATOS DE
CUCHARA Y CROQUETAS
DE LA MANO DE NUESTROS CHEFS

discema

RESERVA YA TU MESA
963 690 658 extensión 6,
o en el móvil 699 063 894