



VIERNES,  
7 DE FEBRERO

## MENÚ

### COMUNIDAD VALENCIANA

#### ENTRANTES

- ESGARRAET CON MOJAMA Y BACALAO
- CROQUETAS DE IBÉRICO

#### 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: AGUA,  
REFRESCOS O CERVEZA  
Ó SANGRÍA

#### 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



VIERNES,  
14 DE FEBRERO

## MENÚ ASTURIAS

### ENTRANTES

- ENSALADA DE CECINA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VIRUTAS DE QUESO
- CROQUETAS DE RABO DE VACUNO

**POSTRE**  
ARROZ CON LECHE  
FLAMBEADO

### 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: AGUA, REFRESCOS O CERVEZA Y SIDRA NATURAL



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.)



VIERNES,  
21 DE FEBRERO

## MENÚ

### CASTILLA-LA MANCHA

#### ENTRANTES

- ATASCABURRAS
- CROQUETAS DE FOIE Y BOLETUS

#### BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUA,  
REFRESCOS O CERVEZA Y  
ESTOLA RESERVA



#### 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

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



VIERNES,  
28 DE FEBRERO

## MENÚ

### PAÍS VASCO

#### ENTRANTES

- TXISTORRA CON PIMIENTOS DE PADRON
- CROQUETAS DE CHIPIRON EN SU TINTA

#### POSTRE

TARTA DE QUESO  
CON MEMBRILLO

#### BODEGA

DURANTE LA COMIDA:  
AGUA, REFRESCOS O  
CERVEZA O TXAKOLÍ

#### PRINCIPAL

MARMITAKO DE BONITO DEL NORTE *De tradición marinera vasca, sus orígenes se remontan a los antiguos pescadores del Cantábrico que salían a faenar durante largos períodos y buscaban aprovechar los ingredientes que tenían a bordo para preparar comidas nutritivas y reconfortantes.*

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



VEN A CONOCER LA GASTRONOMÍA DE  
COMUNIDAD VALENCIANA  
ASTURIAS  
CASTILLA-LA MANCHA  
PAÍS VASCO

# Días de cuchara

CADA VIERNES DE FEBRERO,  
RECORREMOS UNA REGIÓN DE ESPAÑA  
DE LA MANO DE NUESTROS CHEFS



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