

LAS TINAJAS

RESTAURANTE



Restaurante José María

Cronista Lecea, 11 Telf: 921 46 60 17 (Segovia)

Sobresaliente restaurante en las inmediaciones de la Plaza Mayor, en el que su propietario José María Ruiz Benito ha sabido respetar la ortodoxia de la cocina tradicional segoviana, sin impedirle ejercitar su creatividad con sus mejores productos de temporada para ofrecer a su numerosa clientela magníficos e innovadores platos. Ofrece un excelente servicio que pone sobre la mesa unos estupendos cochinitillos, procedentes de un criadero propio. Destacan también, los escabeches, así como una amplia bodega con caldos de producción propia nacionales e internacionales.

El restaurante José María es una visita obligada en Segovia para los amantes de la buena mesa

Rest. Francisco La Fontanilla

Playa de la Fontanilla s/n. Telf:956 44 08 02.
Conil de la Frontera (Cádiz)

Francisco la Fontanilla es el mar hecho gastronomía, resultado inexorable de la cercanía cotidiana, que cada día nos brinda con los mejores pescados y mariscos. Ubicado a orillas de un océano, el Atlántico, manso, cálido, de brisas suaves y agua transparentes, ese que divide y une dos continentes de rica diversidad, germinaron hace ya más de medio siglo nuestras raíces. Raíces de sal, alimentadas por la historia, la cultura y la forma de sentir e interpretar la vida de las gentes de un pueblo milenario de cal y espuma, Conil de la Frontera.

Restaurante Asador Aratz

Igara Bidea 15. Telf. 943 21 92 04.
Donostia (San Sebastián)

Asador Aratz, 35 años de tradición e innovación. Cocina tradicional Vasca en la que la importancia la tienen los productos de temporada y de cercanía, km/0.

Entre nuestras especialidades destacan los pescados a la parrilla y chuletón de Buey de Igeldo.

Jueves 26 y Viernes 27 de Octubre

ALMUERZOS Y CENAS

COCINA CASTELLANA

Restaurante José María. (Segovia)

Menú

Los torreznillos del alma ibérica bien churruscados

Revuelto de setas otoñales de cardo.

Ensalada de capón escabechado, con manzana Reineta, lechuga rizada y PX.

Los judiones del Real Sitio Marca de Garantía con todo su acompañamiento

Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D. Marca de Garantía (Cochinillo de Segovia)

OPCIÓN CENA, para cambiar:

Judiones por crema fina de boletus de nuestros pinares y cochinillo por bacalao gratinado con ali-oli sobre fondo de espinacas

Nuestra tarta " Ponche de Segovia" con crema blanca y helado de turrón

Café "Lavazza"

Agua mineral "Lanjaron", cervezas "Alhambra", "Coca-Cola" Vermut St. Petroni, Tio Pepe" Manzanilla Solear, Vino blanco Bodega Barbadillo "Maestrante", Vino blanco Albayda Bodegas "Fontedei", Vino tinto Bodegas Muñana"-Muñana Rojo"

Vino tinto Bodegas Beronia "Beronia Cr" Vino tinto Bodegas Fernandez Pierola "Pierola Cr", Licores Rua Vieja, Ginebra Mombasa, Chivas Regal 12 años, Habana Club 7 años

Jueves 9 y Viernes 10 de Noviembre

ALMUERZOS Y CENAS

COCINA ANDALUZA

Rest. Francisco La Fontanilla. Conil (Cádiz)

Menú

Tortillitas de camarones

Surtido de delicatessen de atún

Revuelto de ortigas de mar y gambas

Tartar de carabineros

Ajo blanco con tomate asado pesto y piñones

Lingote de ventresca de atún al romero y mojo de pimientos asados

Pescado de roca al A.O.V.E. con patatas al horno

Tocinillo de cielo con helado de queso Payoyo y piñones

Café "Lavazza"

Agua mineral "Lanjaron", cervezas "Alhambra", "Coca-Cola", Vermut St. Petroni, Tio Pepe" Manzanilla Solear, Vino blanco Castillo de San Diego, Vino blanco Maestrante bodegas "Barbadillo" Vino tinto Bodegas Prado Rey "Prado Rey Cr" Bodega Marqués de La Concordia "Rioja Santiago Rva" Licores Rua Vieja, Ginebra Mombasa, Chivas Regal 12 años, Habana Club 7 años

Jueves 16 y Viernes 17 de Noviembre

ALMUERZOS Y CENAS

COCINA VASCA

Rest. Asador Aratz. Donostia (San Sebastian)

Menú

Antxoas en salazón de Getaria

Ensalada de lechugas mixtas ecológicas con almejas y gambas

Revuelto de xixa ori (seta de temporada) con centolla del Cantábrico

Vieira de Iparralde, acompañada de crema de aguacate, jugo de carne y anís estrellado

Pimiento de Lodosa relleno de txangurro, y crema de piquillo

Lomo de merluza de anzuelo a la Donostiarra

Chuleta de vaca Km0

Pastel vasco de chocolate de Rafa Gorrotxategi

Café "Lavazza"

Agua mineral "Lanjaron", cervezas "Alhambra", "Coca-Cola" Vermut St. Petroni, Tio Pepe" Manzanilla Solear, Vino blanco Bodega Barbadillo "Castillo de San Diego" Vino blanco Maestrante Bodegas "Barbadillo" Vino tinto Bodegas Muñana "Prado Negro" Vino tinto Bodega Azpilicueta "Azpilicueta Cr" Vino tinto Bodega Marqués de La Concordia "Rioja Santiago Rva" Licores Rua Vieja, Ginebra Mombasa, Chivas Regal 12 años, Habana Club 7 años

PRECIO: 61 € (I.V.A. incluido)

PRECIO: 61 € (I.V.A. incluido)

PRECIO: 61 € (I.V.A. incluido)