

saboreaguilas²³

2^A JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA **LECHA**
DE ÁGUILAS

Eventos de la Almadraba



DEL
26 DE MAYO
AL 4 DE JUNIO

Algunos lo llaman

pez limón

Para nosotros es

LECHA

DE ÁGUILAS



saboreeáguilas²³

PARTICIPANTES

MENÚS

Restaurante Arrecife
Gastrobar Saboreando El Cielo
Restaurante La Veleta
Restaurante Ginés
Restaurante Zoco del Mar
Restaurante La Chimenea
Restaurante Costa Azul
Tapería – Restaurante La Tercena
Restaurante El Tiburón

TAPAS Y RACIONES

Restaurante MaR Uska
Paseo en barco Don Pancho
Restaurante La Veleta

EXPERIENCIA TURÍSTICA

Hotel Puerto Juan Montiel

A stylized yellow fish shape is centered on a solid blue background. The fish is composed of a large, rounded, teardrop-shaped body and a smaller, triangular tail. The word "MENÚS" is written vertically in a bold, blue, sans-serif font inside the body of the fish.

MENÚS

RESTO-BAR ARRECIFE

P.º de Parra, 32

Días del menú: 26, 27 y 28 de mayo. 2, 3 y 4 de junio.

Reservas: 688 35 24 92

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de Lecha de Águilas, aguacate, mango, perlas de yuzu y coulis de fruta de la pasión

Guacamole de plancton y Lecha de Águilas en semi-salazón marinada en AOVE, orégano y ajo

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de guiso marinero de Lecha de Águilas

Canelón de marmitako de Lecha de Águilas, velouté de sus espinas y katsuobushi

POSTRE

Torrija y helado de vainilla

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lecha de Águilas en papillote a las brasas del kamado y verduras

Arroz meloso de Lecha de Águilas, jibia y almejas [Mínimo 2 personas]

Fideuá de calamares en su tinta, Lecha de Águilas y zamburiña gratina en alioli de lima limón [Mínimo 2 personas]

GASTRO-BAR SABOREANDO EL CIELO

Pasaje Conde de Aranda, 4
Día de descanso: Miércoles
Reservas: 635 72 00 57

MENÚ AL CENTRO:

Piruleta de Tomates de La Marina con Ventresca, pimiento asado y piparra

Rulo de Queso de cabra con frutos secos y miel de caña

Mousse de paté de Lecha de Águilas

Fideuá de Lecha de Águilas, almejas y algas

POSTRE

Copa Músico Salvador, con yogurt griego, frutos secos y miel

CAFÉ ASIÁTICO
DE CARTAGENA

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



Menú para 2 personas mínimo

RESTAURANTE LA VELETA

C/ Blas Rosique, 6

Día de descanso: Domingo

Reservas: 968 41 17 98

MENÚ

Ensalada de tomate raff aceitunas y tápena

Vinagrillo de Lecha de Águilas con pimentón

Bastones de berenjena a la miel de caña

Lecha de Águilas con ajetes

POSTRE

De la casa

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



PVP 40 €
PAX

RESTAURANTE GINÉS

C/ Luis Prieto, 34
Día de descanso: Domingo
Reservas: 968 41 00 45

MENÚ

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún

Jamón ibérico de bellota Beher oro

Lecha de Águilas frita con tomate y pimientos

Arroz meloso de Lecha de Águilas [Mínimo 2 personas]

POSTRE

Crema de queso con tierra de chocolate

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



PVP 60 €
PAX

RESTAURANTE ZOCO DEL MAR

Explanada del Auditorio

Día de descanso: Lunes

Reservas: 674 52 25 17

MENÚ

Ensalada Zoco del Mar con brotes verdes, tomate cebolla morada, selección de ahumados, almendras tostadas y vinagreta balsámica

Croqueta de boletus y parmesano

Ceviche de Lecha de Águilas sobre tostón de plátano macho

Arroz de marisco con Lecha de Águilas

POSTRE

Zoco del Mar

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



RESTAURANTE LA CHIMENEA

C/ Méndez Núñez, 4
Día de descanso: Martes
Reservas: 669 93 37 16

MENÚ

Ensalada chimenea

Camarón cocido

Cabeza de Lecha de Águilas con tomate

Lecha de Águilas a la espalda

POSTRE

Hojaldre de turrón con chocolate caliente

CAFÉ

BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



PVP 52 €
PAX

RESTAURANTE COSTA AZUL

Barrio Colón, 4

Día de descanso: Lunes

Reservas: 968 95 96 18

MENÚ

Tomate de Calnegre con bonito

Gazpacho agulleño

Ceviche clásico de Lecha de Águilas

Caldereta de Lecha de Águilas

POSTRE

Tarta de queso o Fruta de temporada

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE

Incluye: 1 bebida por persona



PVP 38 €

PAX

TAPERÍA – RESTAURANTE LA TERCENA

Plaza España, 5.

Abierto todos los días de la semana

Reservas: 688 35 24 92

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de Lecha de Águilas, aguacate, mango, perlas de yuzu y coulis de fruta de la pasión

Guacamole de plancton y Lecha de Águilas en semi-salazón marinada en AOVE, orégano y ajo

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de guiso marinero de Lecha de Águilas

Canelón de marmitako de Lecha de Águilas, velouté de sus espinas y katsuobushi

POSTRE

Torrija y helado de vainilla

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lecha de Águilas en papillote a las brasas del kamado y verduras

Arroz meloso de Lecha de Águilas, jibia y almejas [Mínimo 2 personas]

Fideuá de calamares en su tinta, Lecha de Águilas y zamburiña gratina en alioli de lima limón [Mínimo 2 personas]

RESTAURANTE EL TIBURÓN

C/ Iberia, 8

Día de descanso: Lunes

Reservas: 968 44 71 28

MENÚ

Tomate raff con bonito y anchoas del cantábrico

Pimientos del piquillo rellenos de Lecha de Águilas y marisco

Alcachofas con foie y jamón

Arroz meloso a banda con Lecha de Águilas

POSTRE

Helado de queso con naranja

BODEGA
SELECCIÓN DEL SUMILLER

CERVEZA
ESTRELLA LEVANTE





**TAPAS Y
RACIONES**

RESTAURANTE MaR-uska

Plaza España, 5.

Abierto todos los días de la semana

Reservas: 688 35 24 92

TAPAS Y RACIONES

Ceviche de Lecha de Águilas con frutos secos y ají amarillo [un poco picante]



PVP 15,90 €

Sólo disponible por encargo, los viernes, sábados y domingos

PASEO EN BARCO DON PANCHO

Avenida de Jiménez Ruano, 52.

Reservas: 968 49 72 45

Se recomienda confirmación previa en el teléfono de contacto

**Sábado,
27 de Mayo**

Puesta de sol
Salida: 19.30 horas
Puerto de Águilas

**Domingo,
28 de Mayo**

Paseo por el litoral aguileno
Salida: 12 horas
Puerto de Águilas

**Sábado,
3 de Junio**

Puesta de sol
Salida: 19.30 horas
Puerto de Águilas

**Domingo,
4 de Junio**

Paseo por el litoral aguileno
Salida: 12 horas
Puerto de Águilas



Descuento del 50% si vienes de disfrutar de las jornadas gastronómicas en cualquier local participante, entregando el ticket

Precio habitual 12 €



RESTAURANTE LA VELETA

C/ Blas Rosique, 6

Día de descanso: Domingo

Reservas: 968 41 17 98

TAPAS Y RACIONES

Tosta de lecha con crema de ajo horneado



PVP 4 €

Sólo disponible en barra en el horario: 13.00 a 16.00 horas.



**EXPERIENCIA
TURÍSTICA**

HOTEL PUERTO JUAN MONTIEL

Av. del Puerto Deportivo, 1

Teléfono: 968 49 34 93

reservas@hotelpuertojuanmontiel.com

INCLUYE

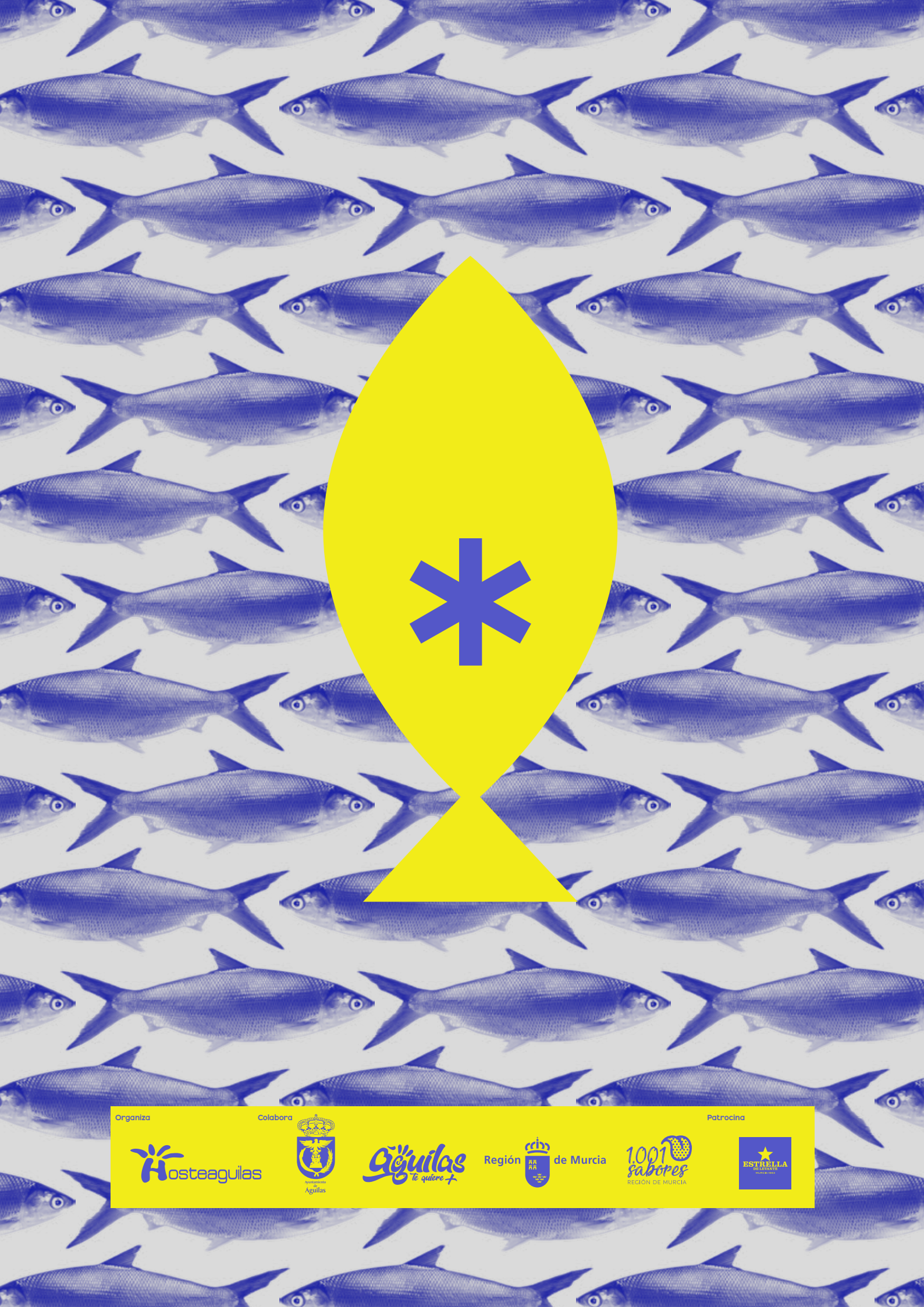
- Estancia de una noche para dos personas, en habitación doble.
- Acceso a la piscina del hotel, dotada con cuello de cisne, en horario de apertura.
- Un menú en uno de los restaurantes participantes.

Debe contactar con el hotel para realizar la reserva.

OPCIONAL

- Habitación con vistas al mar: suplemento 10€/ habitación/ noche.
- Spa privado 55 minutos [Mínimo 2 personas]: 30€ por persona y sesión.
- Alquiler de kayak doble [1 hora]: 20€/hora.





Organiza



Colabora



Patrocina

