

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



Cervecería Cafetería Toppel | Café Bar Casa Caña | La Posada | El Casino
 Restaurante Casa Pedro | Bar Taxi | Restaurante La Romana | El Tapiteo
 1966 Restaurante Alba | Hotel Rural El Corte | Mesón La Madriguera
 Café Bar Fuente de Abajo | Asador Restaurante Puerta de Málaga
 Restaurante La Huerta | Restaurante El Puerto | El Lagar de Pepe

Organiza:

Colabora:

Financia:

Programa cocina popular malagueña de Primavera (del 19 al 23 de marzo)

Miércoles 12 de marzo:

19:30 h.: Presentación de las Jornadas en el Ciclo de Cultura Alimentaria y Ciudadanía de la **Carta Malacitana** que se celebrará en el Ateneo de Málaga a cargo de los Restaurantes **La Romana y La Huerta**.

Viernes 14 de marzo

21:00 h.: Presentación de las Jornadas en el **Club Gastronómico km0** a cargo del **Restaurante Asador Puerta de Málaga**.

Sábado 15 de marzo:

10:00 h.: Visita gastronómica para Blogueros de Sabor a Málaga y medios de comunicación: Molino del Hortelano, Planta de lácteos de la Cabra Malagueña, Concurso de Cocina Popular, Visita guiada al Cementerio.

13:00 h.: **Concurso de Cocina Popular.** Hogar del Jubilado.

Viernes 21 de marzo

13:00 h.: **Degustación gratuita** de Quesos de Cabra Malagueña y Vinos D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Lugar: **Restaurante El Tapiteo**. Reservas: 653 05 77 26

19:00 h.: **Presentación de las Jornadas** a cargo del Diputado de Turismo, Jacobo Florido, el Alcalde de Casabermeja, Antonio Domínguez y la Concejala de Turismo, Josefa Luque.

Charla- Coloquio: Viticultura y elaboración tradicional: La viña y el entorno; La poda y la vendimia; La elaboración tradicional vs mo-

derna; Maridajes tradicionales. Ponente: Pablo de los Riscos, Sumiller. **Degustación** de Vinos de Bodegas Tierras de Mollina y Quesos de Cabra Malagueña. Lugar: Peña Flamenca Torre Zambra de Casabermeja (Plaza del Calvario).

Sábado 22 de marzo

9:30 h.: **Ruta de senderismo con visita guiada a Peñas de Cabrera.** Inscripción previa hasta el 20 de marzo en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75. Lugar de salida: Restaurante La Huerta

13:00 h.: **Degustación gratuita para todos los asistentes del plato ganador del Concurso de Cocina Popular.** Lugar: Fuente de Abajo.

20:30 h.: **Visita guiada nocturna al cementerio.** Inscripción previa hasta el 12 de marzo en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75

22:00 h.: **Cena maridaje de platos populares de Casabermeja con vino de Bodega Tierras de Mollina** Precio: 29,50 €. **Hotel Rural El corte.**

Domingo 23 de marzo

9:30 h.: **Visita guiada al Olivo Milenario de Casabermeja y a la almazara Molino del Hortelano.** Inscripción previa hasta el 20 de marzo en visitacasabermeja@gmail.com o en el teléfono: 952 75 82 75. Lugar de salida: Restaurante Venta Pedro (se ruega acudir con coche propio).

Jueves 27 de marzo

16:15 h.: **Ponencia:** "Dieta mediterránea para prevenir la Obesidad Infantil", Dra. Ana Luque Garrocho, Especialista en Pediatría y en Medicina Familiar y Comunitaria. Lugar CEIP San Sebastián (Colabora AMPA y CEIP San Sebastián).

Jornadas gastronómicas de cuaresma

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**

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: Llanete de Arriba. 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.

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

JORNADAS DE COCINA POPULAR MALAGUEÑA de Primavera del 19 al 23 de marzo

CASABERMEJA

y del 11 al 20 de abril

JORNADAS DE cuaresma

Jornadas cocina popular malagueña de Primavera

Del 19 al 23 de marzo celebraremos las 3^{as} Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera en Casabermeja (Málaga).

Jornadas gastronómicas de cuaresma

Y durante la Semana Santa, del 11 al 20 de abril, la mayoría de los establecimientos participan en las Jornadas Gastronómicas de Cuaresma con los mismos platos y otras sugerencias elaboradas especialmente para estas fechas tan significativas.

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 (válidos para ambas jornadas)
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:

Cervecería cafetería TOPPE

Paseo Puerto de la Horca, 2
Tel.: 616 13 21 54

TAPAS

Caracoles / Callos / Migas / Pinchitos de pollo / Pincho de gambas
Toritos / Berenjenas gratinadas
Postre: Gachas / Tarta de frambuesa

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 en semana santa todos estas tapas y....

Bacalao con tomate/ Ensaladilla de bacalao

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 rebozado con pisto / Jurel de Málaga escabechado al horno
P: Leche frita / Gachas con picatostes y miel de caña / Naranja del Guadalhorce al aceite koroneiki del molino del hortelano con miel de tomillo.

Y en semana santa todos estos platos y....

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

Restaurante El Puerto

Paseo Puerto de la Horca, 54
Tel.: 952 75 80 77
restaurantelpuerto@hotmail.es

MENÚ + TAPAS

1º: Cazuela de habas / Olla con tagarninas
2º: Croquetas de pringá / Porilla de espárragos con panceta
P: Arroz con leche / Flan de queso

Este restaurante cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra Picual de Cosecha propia. Marida sus platos con Vino blanco o tinto de Bodegas Lagar el Duende de Torrox

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 en semana santa todos estas tapas y....

Bacalao a la vizcaína / Pisto de hortalizas de la zona
Tortitas de bacalao / Ensalada malagueña con 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 Ximénez 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 en semana santa todos estos platos y....

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 lugá

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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

en semana santa podrás encontrar los mismos platos en este establecimiento

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 en semana santa todos estos platos y....

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

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 nispero / Torrijas fritas con helado de leche merengada / Brownie de chocolate con sorbete de mandarinas

Y en semana santa todos estos platos y....

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

Y además el sábado 22 de marzo cena maridaje con vino de Bodega Tierras de Molina. Precio 29,50 €:

Entrante: Voulavent de ahumados maridado con Vino Natural Carpe Diem de Bodegas Tierras de Molina

1º: Ensalada de queso de cabra con peras caramelizadas y vinagreta de tomate maridada con Vino Montespejo blanco joven

2º: Pluma ibérica en salsa de vino Montespejo Tinto Roble maridada con Montespejo Tinto Roble

P: Bizcochito de chocolate con uvas moscatel y piñones con salsa de naranjas con Carpe Diem Málaga Añejo

IMPRESINDIBLE RESERVA.
Reservas: info@hotelelcorte.com
952 758 429