

# Consigue tu camiseta de la Fiesta de la Cabra Malagueña



Para ello reúne 5 sellos de los bares y restaurantes de la ruta gastronómica. Es obligatorio que selles en al menos 2 bares que se encuentren en la periferia de la zona del mercado (Hotel El Corte, Venta Pedro, Restaurante La Huerta, La Posada, Hogar del Jubilado y Bar Casimo). ¡Recuerda que puedes usar el minibus circular gratuito! Los 100 primeros que entreguen el folleto con los 5 sellos recibirán además una ristra de chorizos de Cabra Malagueña elaborada por Embutidos Colmenar- La Freshkera!!!

## Sellos.

## Minibus Circular Gratuito



El minibus es gratuito, circulará de 12:00 h. a 18:05 h. ¡Subete, conoce Casabermeja y completa la ruta gastronómica de la Cabra Malagueña!

Parada	Horario de salida						
Rotonda entrada (minibus en dirección centro-parte alta pueblo)	12:00	12:40	14:00	14:40		17:00	17:40
Plaza Fuente de abajo	12:05	12:45	14:05	14:45		17:05	
Iglesia Sra. Socorro	12:10	12:50	14:10	14:50		17:10	
Plaza del Bóho	12:15	12:55	14:15	14:55		17:15	
Cementerio San Sebastián	12:25	13:05	14:25	15:05		17:25	
Rotonda entrada (minibus en dirección Málaga)	12:30	13:10	14:30	15:10		17:30	
Rest. El Corte	12:45	13:25	14:45	15:25		17:45	
Rest. La Huerta	13:00	13:40	15:00	15:40		18:00	
Rotonda entrada (minibus en dirección Villanueva Concepción)	13:05	13:45	15:05	15:45		18:05	
Rest. Casa Pedro	13:20	12:00	14:00	15:20	16:00	17:00	
Olivo Milenario de Arroyo Carniceros	13:35	12:15	14:15		16:35	17:15	
Rest. El Puerto	13:50	12:30	14:30		16:50	17:30	

Importante enclave arqueológico compuesto de una serie de abrigos con manifestaciones rupestres, tanto pinturas como grabados.

Empresa familiar, dedicada a la obtención de aceite de oliva virgen extra, directamente de la aceituna y con la elaboración más natural.

Su gran torre se divisa desde bien lejos y es uno de los símbolos de la villa. Fue construida en el siglo XVI, y reformada en el XVIII.

El único museo dedicado a este arte de la provincia. Alberga una exposición de más de 200 piezas de diversos países.

Fue declarado Monumento Nacional en 1.980. Pequeña ciudad de los muertos-originales panleones, túmulos y pináculos.

Mejor Olivo Monumental de España 2013. Olivo de Arroyo Carnicero de Casabermeja. Una auténtica Catedral de madera viva.

## MIÉRCOLES 17

**10:30 y 13:00** PONENCIA-DEGUSTACIÓN: "Un día entre cabras, miel y quesos" 10:30 h.: CEIP San Sebastian de Casabermeja. 13:00 h.: TES Casabermeja.

## VIERNES 19

**13:00** Arranca la Ruta Gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña

**20:00** PREGÓN: Amenizado por la Banda Municipal de Música de Casabermeja. Organizado por Carta Malacitana: D. Jose Luis Romero Silva Director general de Prensa Malagueña, S.A. editora del Diario SUR Plaza Fuente de abajo

**21:00** Inauguración de la exposición OH MY GOAT! de Diario SUR

**21:15** CONCURSO TAPAS: Fallo del jurado de la tapa ganadora del "IV Concurso de Tapas Carta Malacitana". Plaza Fuente de abajo

**21:30** DEGUSTACIÓN GRATUITA: Quesos de Málaga, embutidos de Cabra Malagueña, y embutidos artesanales de Casabermeja, acompañados por Vinos del C.R.D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Embutidos elaborados por Carnicería Salvi y Carnicería Hermanos Vallejo del Supermercado Covirán. Plaza Fuente de abajo

**22:30** ACTUACIÓN: Recital a cargo de la Escuela de Cante Flamenco de Casabermeja Camino de Colmenar (junto a la zona del mercado de quesos)

## SÁBADO 20 Y DOMINGO 21

**09:00** SÁBADO: Comienzo Concurso Pintura al aire libre. Modalidad adulta e infantil. Bases disponibles en: www.cabrama.com

**09:30** CENCERRADA: Todas las personas que lo deseen podrán acudir con su cencerro para dar comienzo la jornada de fiesta. Salida: Museo de la Cerámica (c/ Real, 81)

**09:30** VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): Peñas de Cabrera Salida: Restaurante La Huerta

**09:30** VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): Olivo Milenario de Casabermeja, fábrica de aceite Molino del Hortelano y degustación de aceites de Casabermeja Salida: Restaurante Venta Pedro

**10:00** VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 1

**10:45** VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 2

**11:00** 11:00-14:00 h.: TALLER: "De oficio: cabrero", de acceso libre y continuado

**11:00** TALLER INFANTIL: "Elaboración artesanal de quesos de cabra"

**11:00** TALLER INFANTIL: "Elaboración de velas con cera de abejas"



**12:00** VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 3

**12:30** TALLER: "Creación de instrumentos de percusión con pieles de cabra" SÁBADO: "Curtido de piel de cabra". DOMINGO: "Montaje y afinado de tambor de pita con piel de cabra"

**13:00** CATA: Miel de Málaga

**13:00** GRANJA ESCUELA: "Dale el biberón a un chivo"

**13:00** VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 4

**13:00** ACTUACIÓN: SÁBADO: Panda de Verdiales DOMINGO: Churripampas (baile típico de Casabermeja)

**14:00** TALLER INFANTIL: "Crea tu chapa personalizada de la fiesta de la cabra malagueña"

**14:30** CATA: Quesos de Cabra Malagueña

**16:00** 16:00-20:00 h. DOMINGO: EXPOSICIÓN: "Perros de pastor" de acceso libre y continuado

**16:00** TALLER INFANTIL: "Elaboración de velas con cera de abejas"

**17:00** VISITA GUIADA: a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio, Iglesia y Museo de la Cerámica. GRUPO 5

**17:00** TALLER: "Postres de leche de cabra con Thermomix"

**17:30** TALLER INFANTIL: "Cerámica de Casabermeja"

**17:30** 17:30-18:30 h. SÁBADO: EXPOSICIÓN de cuadros participantes en el Concurso de Pintura al aire libre y fallo del jurado. Plaza del Bóho.

**18:00** GRANJA ESCUELA: "Dale el biberón a un chivo"

**18:00** VISITA GUIADA (INSCRIPCIÓN PREVIA): "Pastoreando" Salida: Rotonda de la entrada al pueblo

**18:30** DEGUSTACIÓN GRATUITA: Dulces de Casabermeja: SÁBADO: Confitería El Molinillo y Panadería Justa. DOMINGO: Panadería Pedraza Divina Providencia y Panadería Nuestra Señora del Socorro. Zona del mercado de quesos

**19:00** TALLER INFANTIL: "Crea tu chapa personalizada de la fiesta de la cabra malagueña"

**20:30** SÁBADO: ACTUACIÓN: Duende Burlón en concierto Zona del mercado de quesos

**21:30** CENA-MARIAJE: SÁBADO: Cena maridaje especial Fiesta Cabra Malagueña con vino de Bodegas Tierras de Mollina. Hotel Rural El Corte. Precio: 21€. Menú de la cena en el reverso. Reservas: 952 75 84 29

Inscripción previa (indicando nombre completo, fecha de nacimiento y DNI así como el día de la visita-sábado o domingo para el que realiza la reserva -) en el correo electrónico: [visitacabrama@gmail.com](mailto:visitacabrama@gmail.com) o en los teléfonos: 952 75 82 75 / 952 75 83 77. Precio: 1 € (pago directo en el minibus). Salida en minibus a las Peñas de Cabrera desde el Restaurante La Huerta (Ctra. Colmenar Km. 1) Plazas: 35. Salida en minibus a ruta del aceite desde el Restaurante Venta Pedro (Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche Km. 3) Plazas: 14

**V** VISITA GUIADA a los Bienes de Interés Cultural de Casabermeja: Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de la Cerámica. Los tickets se podrán adquirir en el stand del Ayuntamiento una hora antes de la visita guiada. Incluyen las 3 visitas por un coste de 2 € (incluye desplazamiento en minibus al cementerio y a la iglesia). Plazas en cada grupo: 20

**T** Es necesario la adquisición de ticket a la entrada. Precio: 1 € (pago directo a la entrada). 25 plazas. Para poder disfrutar de las actividades con plazas limitadas es necesaria la adquisición de tickets a la entrada de cada actividad. Te recomendamos que acudas como mínimo 15 minutos antes del inicio de la actividad. Organízate en una cola para conseguir tu entrada.

**P** VISITA GUIADA CON INSCRIPCIÓN PREVIA: "Pastoreando". Disfruta de una experiencia única: acompaña a un cabrero mientras saca a pastorear a su ganado. Recorrido a pie de un kilómetro aproximadamente. Es necesario realizar inscripción previa (indicando nombre completo, fecha de nacimiento y DNI así como el día de la visita-sábado o domingo para el que realiza la reserva-) en el correo electrónico: [visitacabrama@gmail.com](mailto:visitacabrama@gmail.com) o en el teléfono: 952 75 82 75 / 952 75 83 77. Precio: 1 € (pago directo en el minibus). Salida en minibus desde la rotonda de la entrada al pueblo. Plazas: 18.

**6E** Actividad gratuita, entrada libre hasta completar aforo

- \* Mercado de quesos, productos locales, artesanía y cerámica \*
- \* Exposición OH MY GOAT! (del 19 al 24 de septiembre) \*
- \* Paseos en burro gratuitos para niños \*
- \* Exposición de ganado caprino de pura raza malagueña \*
- \* Concurso de Pintura al Aire Libre: "La Cabra Malagueña - Casabermeja y su entorno". Sábado 20 de septiembre. Bases disponibles en: [www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)
- \* Exposición de proyectos realizados por el alumnado de la Escuela de Arte San Telmo (mueblamiento y escaparatismo) para el futuro centro multifunción de la Cabra Malagueña \*

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h desde el viernes 20 al domingo 22 de septiembre. El horario de la zona expositiva y del mercado será de 11:00 h a 20:00 h.

## Hotel Rural El Corte

Autovía A-45, salida 127. Tel: 952 758 429 / info@hotelescorte.com / www.hotelescorte.com

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino blanco seco moscatel Lagar de Cabrera de Bodegas DIMOBE con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada de queso fresco de Cabra Malagueña caramelizado con almendra y vinagreta de mostaza

Plato principal:

- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño con miel de romero al pimentón
- Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras

Postres:

- Semifreddo de leche cortada de Cabra Malagueña con piñones

**CENA MARIDAJE Especial Fiesta Cabra Malagueña** con vinos de Bodegas Tierras de Molina (Sábado 20 a las 21:30 h.) Precio 21 € (todo incluido).

Reservas: info@hotelescorte.com / 952 758 429

Entrante: Ensalada de boquerones al natural con tomate y menta con Vino blanco Montespejo

1º: Paté de Chivo Lechal Malagueño con mermelada de frutos rojos y tostas con Vino dulce natural Carpe diem

2º: Cudillo de cerdo en su jugo con Vino tinto Montespejo robe

P: Leche frita de Cabra Malagueña con helado de turrón con Vino espumoso moscatel Apiane

## El Tapiteo

Arroyo Cantarranas s/n. Tel: 653 05 77 26 / eltapiteo@gmail.com / www.facebook.com/ElTapiteo

Tapa a concurso:

Hamburguesa de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra y almendras con toque de Pedro Ximenez elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Lagar de Cabrera de Bodegas DIMOBE con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Taboulet con Queso fresco de Cabra Malagueña
- Ajoblanco con nieve de Queso de Cabra Malagueña
- Crema de almendras ecológica con polvo de Queso de Cabra Malagueña
- Hamburguesa de Chivo Lechal Malagueño con queso de cabra y almendras con toque de Pedro Ximenez

Plato principal:

- Caldereta de Chivo Lechal Malagueño
- Pierna de Chivo Lechal Malagueño al horno con muselina de miel de abeja "El Luga"
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño con salsa de miel y mostaza

Postres:

- Tarta de queso de Cabra Malagueña con arándanos, albahaca fresca y semillas de amapola
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

## 1996 Bar Restaurante Alba

Paseo Puerto de la Horca 1. Tel: 952 758 232 / 1996restaurantealba3@gmail.es  
www.hosteleriamalaga.com/alba

Tapa a concurso:

Pimientos del piquillo rellenos de Chivo Lechal Malagueño con salsa de almendras al horno elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia de Casabermeja con Vino D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada variada con nueces y queso de Cabra Malagueña
- Entremeses de productos de la Cabra Malagueña
- Champiñones rellenos con queso de Cabra Malagueña
- Crema de queso de Cabra Malagueña y membrillo con almendras

Plato principal:

- Pimientos del piquillo rellenos de Chivo Lechal Malagueño con salsa de almendras al horno
- Empanadillas de espinacas y queso de Cabra Malagueña
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo
- Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Tarta de queso con leche de Cabra Malagueña
- Natillas de leche de Cabra Malagueña
- Flan de queso de leche de Cabra Malagueña

## Bar Montblanc

Paseo Puerto de la Horca. 3 / Tel: 652 84 42 81

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño al ajillo con salsa de almendras y pasas

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca y acompañado por Vino blanco Montespejo de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Croquetas de Chivo Lechal Malagueño con queso de Cabra Malagueña

Ruta Gastronómica de los Productos de la Cabra Malagueña



Podrás degustar en estos establecimientos tapas y/o menús degustación:  
Precio tapa + bebida = 2,50 euros  
Precio Menú degustación = 19 euros (entrante a elegir + plato principal a elegir + postre a elegir)  
-bebida no incluida en el precio-

Almendras de Málaga La Málaga que conocemos es inseparable sin la presencia secular del almendra en su paisaje y su cocina. Con almendras se traman algunos de los logros culinarios más conculyentes de nuestra tradición gastronómica (gibanos, salsa de almendras, buemesebe...) y con las almendras se las van a ver los establecimientos que compiten en la IV edición del concurso de tapas Carta Malacitana. A la restauración de la villa le vuelve a tocar llevar al paisaje a la casaca y demostrar que la cabra malagueña, las almendras y otros productos de nuestros campos cesan de maravilla al calor de las llamas de Casabermeja.

## Restaurante La Huerta

Ctra. Colmenar km 1. Tel: 952 75 81 29 / pepiflores78@hotmail.com / www.restaurantelaHuertacasabermeja.es

Tapa a concurso:

Albondiguillas de Chivo Lechal Malagueño sobre crema de almendras

elaboradas con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia variedad hojiblanca y acompañado por Vino tinto Lagar de Cabrera de Bodegas DIMOBE con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Gazpacho de sandía con queso fresco de Cabra Malagueña
- Ensalada mezclum con queso de Cabra Malagueña y chutney de tomate y almendras

Plato principal:

- Chivo Lechal malagueño en salsa de almendras
- Albondiguillas de Chivo Lechal Malagueño sobre crema de almendras

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña y natillas
- Pastel con leche de Cabra Malagueña y almendra

## Restaurante La Romana

Paseo Puerto de la Horca. 7. Tel: 952 758 808 / franromana@hotmail.es

Tapa a concurso:

Croquetas de Chivo Lechal Malagueño a la harina de almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Almazara de Gálvez de Arroyo Coche y acompañado por Vino tinto Primera Intención de Bodegas José Molina de Colmenar con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Tabla de quesos de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño
- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

Postres:

- Natillas de leche de Cabra Malagueña
- Arroz con leche de Cabra Malagueña

## Bar La Fuente de Abajo

Paseo Puerto de la Horca. 9. Tel: 605 500 289 / apacheco@hotmail.es

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño al pimentón con guarnición de papas con salsa mojo picón y almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Montespejo de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Croquetas de cebolla frita y queso de Cabra Malagueña con almendras

## El Casino Casabermeja

C/ Real. 34. Tel: 674 730 892 / www.facebook.com/pages/El-Casino-Casabermeja

Tapa a concurso:

Queso frito con harina de almendras y salsa de fresas

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca y acompañado por Vino tinto Montespejo robe de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Queso fresco de Cabra Malagueña con mojama de atún y polvo de almendras
- Queso de Chivo Lechal Malagueño tradicional

## Jamonería-Bodega El Taxí

C/ Camino Colmenar local 4. Tel: 952 758 079

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja acompañado de Vino tinto Montespejo joven de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Queso fresco de Cabra Malagueña con membrillo
- Quesos semicurado y curado de Cabra Malagueña
- Asadura de Chivo Lechal Malagueño encebollada

## Cervecería Cafetería Toppe

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

Tapa a concurso:

Caldereta de Chivo Lechal Malagueño con almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Lagar de Cabrera de Bodegas DIMOBE con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Queso de Cabra Malagueña con carne de membrillo
- Ensalada con queso de Cabra Malagueña

## Hogar de l Ju bitado

c/Real. 22

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca y acompañado por Vino blanco Montespejo de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

TAPAS

- Tosta de queso de Cabra Malagueña caramelizado

## Asador Puerta de Málaga

Paseo Puerto De La Horca 25. Tel: 952 758 554 / asadorpuertademalaga@gmail.com

Tapa a concurso:

Jarrete de Chivo Lechal Malagueño en salsa con couscous de pasas y almendras de Málaga elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra El Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Montespejo Joven de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

Entrantes:

- Ensalada de queso fresco de Cabra Malagueña con tomate huevo de toro del Valle del Guadalhorce y vinagreta de frambuesas
- Patata rellena de Chivo Lechal Malagueño y queso de cabra con mermelada de mango mmm
- Canalones de Chivo Lechal Malagueño gratinado con queso de sus madres

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño asado al horno de leña
- Chivo Lechal Malagueño confitado con verduritas naturales y chutney de mango
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

Postres:

- Cujada de leche de Cabra Malagueña con miel de aguacate
- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Flan de queso de Cabra Malagueña con frambuesas

## La Posada

c/ Real. 5/ Tel: 952 75 82 29 / laposada1890@hotmail.com

Tapa a concurso:

Tostada de queso de Cabra Malagueña con membrillo y almendras

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra Borbollón de Riogordo y acompañado por Vino tinto Montespejo robe de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada con queso fresco y rulo de Cabra Malagueña
- Variado de quesos y embutidos de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Chivo Lechal malagueño al ajillo
- Pierna de Chivo Lechal Malagueño al horno

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Gachas de leche de Cabra Malagueña con miel de caña

## Restaurante El Puerto

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

Tapa a concurso:

Albóndigas de pierna de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendra

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia variedad picuilla y acompañado por Vino tinto Chichilla de Bodegas Doña Felisa de Ronda con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada de aguacate y salmón con queso de Cabra Malagueña caramelizado
- Fabes con chacina de Chivo Lechal Malagueño (morcilla, chorizo y costillar)

Plato principal:

- Albóndigas de pierna de Chivo Lechal Malagueño en salsa de almendra
- Chivo Lechal malagueño al ajillo
- Queso de Cabra Malagueña frito con mermelada de higos

Postres:

- Mousse de queso de Cabra Malagueña con arándanos y crujiente de galleta
- Cujada al limón con leche de Cabra Malagueña

## Restaurante Casa Pedro

Ctra. Casabermeja-Arroyo Coche. Tel: 952 758 135

Tapa a concurso:

Chivo Lechal Malagueño a la pastoril

elaborado con Aceite de Oliva Virgen Extra de cosecha propia elaborado por Molino del Hortelano de Casabermeja y acompañado por Vino tinto Montespejo joven de Bodegas Tierras de Molina con D.O.P. Sierras de Málaga

**MENÚ DEGUSTACIÓN** (todos los platos también están disponibles en formato tapa)

Entrantes:

- Ensalada con queso de Cabra Malagueña y nueces
- Asadura de Chivo Lechal Malagueño a la pastoril con espárragos trigueros
- Berenjenas rellenas de queso de Cabra Malagueña

Plato principal:

- Chivo Lechal Malagueño a la pastoril con verdura crujiente
- Chivo Lechal Malagueño Venta Pedro
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo

Postres:

- Arroz con leche de Cabra Malagueña
- Tarta de queso de Cabra Malagueña con frambuesa

Concurso de tapas Carta Malacitana