

1ª Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

BRA CAFÉ ARTURO

APERITIVOS

Para abrir boca:

“Mezclaico” típico eldense de vermut tinto de la zona.
Almendritas fritas saladas, aceitunas maceradas y altramucos.
Gilda Bra café Arturo.

ENTRANTE “DE PROXIMIDAD”.

Selección de embutidos tradicionales hechos en nuestra ciudad.
Queso artesano curado puro de cabra de “Quesería Valle de Elda”.
Fritura de lomos de boquerón en adobo con alcachofas de la Vega Baja.
Pan de hogaza Nature de trigo blanco y trigo integral alta hidratación
de panadería Candéal Elda.

PRINCIPALES

UNO POR COMENSAL. (previo encargo y reserva)

“Caldico” con pelotas y garbanzos castellanos (fasiuras).
“Ollica” de trigo con costillar al estilo de Elda.

POSTRE A ELEGIR

Torrija de Bra Bafé Arturo con helado de turrón Jijona. Artesanía.
Panettone de chocolate de Paco Torreblanca.
Tronco tradicional de bizcocho de crema y helado.

Nuestros postres estarán acompañados de una degustación de FONDILLÓN
(Bod. MonóvarMGWINES) de uva Monastrell 100%, CZA: en barrica de roble mínimo 25 años.
D.O.P. ALICANTE.

BEBIDAS (una consumición por persona).

Agua Mineral Solán, Cerveza S. Miguel Especial, Refrescos
VINOS (copa) de nuestra D.O.P. Alicante

PRECIO

40€

1. Vino Blanco monovarietal de uva muy bien adaptada a nuestra tierra y clima. Viñedo en espaldera y suelo calcáreo.
2. Vino Rosado de uva muy arraigada y cultivada en nuestra D.O. Viñedo en parcelas arcillo-arenosas y betas calcáreas. Un vino con aromas a la montaña alicantina.
3. Vino Tinto de pueblo, “Coupage” de tres uvas de nuestra comarca. Vendimia manual.
4. Viñedo en ecológico y biodinámico. Crianza de 6 meses en barrica nuevas de roble francés y americano. VINOS VIVOS DE VIÑAS DE AL LADO DE NUESTRAS CASAS! BRA CAFÉ ARTURO.

COMIDAS: MARTES A DOMINGO DE 12 A DESPUÉS DE LAS COMIDAS
CENAS: VIERNES Y SÁBADOS DE 20:00H A 23:00H

