

II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

BRA CAFÉ ARTURO

“MENÚ ALBORADA” (1^a semana)

APERITIVOS

*Almendritas de secano fritas saladas y aceitunas aliñadas
Degustación de nuestra sobrasada de receta familiar y embutidos
artesanos hechos en Elda por “Demetrio”: Longaniza de tripa ancha,
morcilla oreada, morcón blanco y negro.*

ENTRANTE INDIVIDUAL AL PLATO (Por persona)

*Croqueta de Ana de bacalao sobre nido de verduras asadas con pericana
tradicional alicantina.*

ENTRANTE A COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Lomo de boquerón rebozados con pimientos verdes, alcachofas y alioli.

PLATOS PRINCIPALES (A elegir uno)

*Nuestra Ollica de trigo con costillar y verduras de temporada.
Gaspachos Manchegos al estilo eldense con conejo y pollo.*

PAN

*Hogaza de Campaña de Panadería Candeal, Elda (Mezcla de trigo integral,
centeno integral y espelta).*

POSTRE

*Brazo relleno de crema "de horno de tradición familiar" con helado de
turrón Xixona artesano (Del Forn de Lluís y Trini, Monóvar).*



II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

BEBIDAS (1 bebida por persona)

Agua Mineral Lunares, Cerveza Ambar Especial, Refresco.

Vino por copa: Blanco o Tinto de la D.O. Alicante Selección Bra.

Café Arturo o nuestro tradicional Mezclaico eldense.

35€ (Por persona)

SERVICIO DEL MENÚ (1^a Semana: 7, 8 y 9 de marzo)

Menú disponible bajo reserva previa



II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

“MENÚ ALBORADA” (2º semana)

APERITIVOS

*Almendritas de secano fritas saladas y aceitunas aliñadas.
Degustación de nuestra sobrasada de receta familiar y embutidos
artesanos hechos en elda por “Demetrio”: Longaniza de tripa ancha,
chorizo, morcón blanco y negro.*

ENTRANTE INDIVIDUAL AL PLATO (Por persona)

*Queso fresco de Quesería Valle de Elda frito con tomate, anchoa, pimiento
verde y alcachofa.*

ENTRANTE A COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

*Huevos de la Granja de “Los 3 Soles” rotos con gachamiga tradicional,
panceta y chistorrica cagaldera.*

PLATOS PRINCIPALES (A elegir uno)

*Arroz Meloso con bacalao, espinacas y alioli.
Pelotica hecha por nosotros con caldico de “Chop-Chop”.*

PAN

*Hogaza de campaña de Panadería Candeal, Elda (Mezcla de trigo integral,
centeno integral y espelta).*

POSTRE

*Toñita “de horno tradicional familiar” con helado de chocolate (Del Forn de
Lluis y Trini, Monóvar).*



II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

BEBIDAS (1 bebida por persona)

Agua Mineral Lunares, Cerveza Ambar Especial, Refresco.

Vino por copa: Blanco o Tinto de la D.O. Alicante Selección Bra.

Café Arturo o nuestro tradicional Mezclaico eldense.

35€ (Por persona)

Menú disponible bajo reserva previa

SERVICIO DEL MENÚ (2^a Semana: 14, 15 y 16 de marzo)



II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

“TAPA LA CROQUETA DE SANTA ANA”

(7,8 y 9 de marzo)

Croqueta de bacalao sobre nido de verduras asadas con pericana tradicional alicantina.

“TAPA YO SOY DE ELDA SEÑORES”

(14,15 Y 16 de marzo)

Queso fresco de Quesería Valle de Elda frito con tomate, anchoa, pimiento verde y alcachofa.

BEBIDAS

(1 bebida por persona)

Cañín de Cerveza Ambar Especial.

Refresco.

Copa de Vino Tinto o Blanco de la D.O Alicante Selección Bra.

Café Arturo.

Nuestro tradicional Mezclaico eldense.

7€ tapa + 1 bebida (Por persona)

SERVICIO DE LA TAPA (Viernes, sábado y domingo)

RESERVA Y CONTACTO

Teléfono: **649 96 28 31**

