

II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

FAYAGO

“MENÚ RAÍCES Y SOLERA”

ENTRANTES

GILDA TRADICIONAL

Pintxo de gilda tradicional al estilo eldense.

CALAMAR A LA ANDALUZA

Receta eldense influenciada por la tradición de los migrantes del sur.

TOMATE CON SALAICO

Selección de los mejores salazones de la zona acompañados de tomate Raf, producto de proximidad.

GAMBA ROJA HERVIDA DE LA BAHÍA DE SANTA POLA

Producto de la lonja de Santa Pola, reflejando la conexión gastronómica entre ambas ciudades.

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DE ALCACILES CON BOQUERONES

Receta tradicional de arroz con boquerones, alcachofas y verduras, emulando la esencia y el sabor de nuestra tierra.

POSTRE

NATILLAS DE MASCARPONE

BEBIDA (1 bebida por persona)

Copa de vino Tarima Hill
Copa de vino Tarima Blanco
Caña Heineken
Refresco

45€ (Por persona)

Menú disponible bajo reserva previa



HORARIO DE SERVICIO DEL MENÚ (SOLO SERVICIO DE COMIDAS)

13:30h - 15:45h

RESERVAS Y CONTACTO

Teléfono: 965 38 10 13

Web: www.fayago.es