



CAPITAL
ESPAÑOLA
DE LA
GASTRONOMÍA



PLAZA DE LA CATEDRAL, 8
04002 ALMERIA
TELF: 950 278 178
FAX: 950 278 117
reservas@hotelcatedral.net
www.hotelcatedral.net

**JORNADAS
COCINA MARINERA Y SALUDABLE
01 ,02 y 03 de FEBRERO
Y del 07 AL 17 de FEBRERO**

**MENÚ
APERITIVOS**

Tomate RAF con Mojama y Hueva de Casa Puga
Tiritas de pimientos asados aliñados con virutas de bacalao con A.O.V.E del Desierto de Almería

*

PRIMER PLATO (a elegir)

Dúo de Salmonetes y Gallo Pedro fritos con su ajoblanco
Colas de gambas blancas en tempura
Calamaritos al aceite Castillo de Tabernas AOVE en su tinta
Cazuelita de huevos con verduras de la huerta almeriense, bacalao y gamba blanca

*

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Gachas con caldo de pimentón y pintarroja
Caldo de rape con patatas y almendras
Gurullos con jibia y pulpo
Caldero de arroz marinero con alioli

POSTRE

Bombón de tarbinas con helado de menta chock
y
Pera al P.X. acompañado de sopa de coco y crumble de galleta y frutos rojos

*

Bodega: Agua mineral, Refrescos, Cerveza Cruzcampo especial
Cepa Bosquet Chardonnay, Cepa Conini Brut Nature

** Consulte a su camarero otras opciones y dietas especiales*

**P.V.P. POR PERSONA 33 € I.V.A. INCLUIDO
PRECIOS VÁLIDOS 2019**

