



PLAZA DE LA CATEDRAL, 8
04002 ALMERIA
TELF: 950 278 178 -666.524.501
reservas@hotelcatedral.net
www.hotelcatedral.net



JORNADAS DE COCINA MARINERA EN HOTEL CATEDRAL

Días 03,04, 05 y 10,11 y 12 de febrero 2023

MENÚ

Aperitivos

Tomate Raf con mojama y hueva de Casa Puga
Asadillo de verduras almerienses con huevo escalfado y AOVE del desierto de Almería

Primer plato (a elegir)

Brick de Gallopedro y lomos de salmonetes fritos con ajoblanco y confitura de tomate Adora
○
Colas de gamba blanca bañadas en tempura y muselina de cítricos
○
Cazuelita de huevos con verduritas de la huerta almeriense, bacalao y langostinos

Platos principales (a elegir)

Gurullos con jibia y pulpo
○
Caldo de rape con patatas y almendras al aroma de hierba buena
○
Arroz negro marinero y lágrimas de alioli

Leche frita rebozada en canela y miel con helado de plátano y chocolate

Bodega: Agua mineral, Refrescos, Cerveza, blanco Rueda y tinto Ribera o tinto Rioja

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

**Menú por persona 35 € IVA incluido. Con reserva previa y disponibilidad
Info y Reservas 950 278 178 o reservas@hotelcatedral.net**

