



del 24feb a 19mar 2023

Programa Gastronómico



SABOR A ARTE LA CREMA

del 09 al 12 mar. 2023 de las ferias gastronómicas
Plaza de España / Cieza / Murcia



MENÚS FLORACIÓN

Hay muchas formas de sentir, de descubrir y como no, de "saborear" la floración. Una vez más, con motivo de la floración y, para conmemoración de la misma, sugerentes platos de gran fuerza expresiva, elaborados con cariño por nuestros restauradores se ponen a su disposición para su goce y deleite. Contrastes de sabores, aromas y sensaciones son percibidos de una manera diferente.

Le invitamos a que se una a nosotros y disfrute de cada plato, sabiendo que está confeccionado con todo el cariño y esmero del mundo sólo para usted.

ASADOR "EL QUIJOTE"

25€

C/ Buen Suceso, 52
Tfno.: 670 899 293

ENTRANTES
Patatas fritas
Ensaladilla Rusa
Champiñón a la plancha
Ensaladilla de Marisco
Chipirón rebozado
Tomate con olivas

PLATO ÚNICO A ELEGIR
Pollo a la brasa
Solomillo de cerdo a la plancha
o Emperador a la plancha

POSTRE
Melocotón en almibar
Bebida:
Vino tinto, Vino blanco, cerveza de barril o refresco

BAR VENUS

18€

C/ Santa Gertrudis, 8
Tfno.: 698 905 342
antonioalopez1964@hotmail.com

PRIMEROS A ELEGIR
Sopa fría de melocotón
Ensalada caliente de pollo
revuelto de champiñón
pimientos de piquillo rellenos
Berenjenas con miel de caña

SEGUNDOS A ELEGIR
Huevos rotos con jamón
Bacalao con cebolla caramelizada y pasas
secretito ibérico con patatas panaderas
burguer con patatas
plato combinado

incluye:
Bebida, café y portre

BAR BOKAO

3€

Plaza del Capitol, 5
Tfno.: 696 245 027

TAPA
Tosta de queso de cabra, espárrago y cebolla
con mermelada y esferas de melocotón

EL CENÁCULO REST.

25€

Callejón de los frailes, 23
Tfno.: 676 992 573 - 605 282 113

ENTRANTES
Embutido regional
Tomate al gusto
Revuelto de bacalao con piñones
Empanadilla casera de atún

PLATO ÚNICO A ELEGIR
Carrillera en salsa o Salmón con cítricos

POSTRE
Tarta de fruta (incluye melocotón)
Tarta de la abuela
incluye:
Bebida con vino de la región y café

ASADOR " EL MARIPINAR"

25€

Paraje el Maripinar, 24,
Carretera de Mula km.1
Tfno.: 34 968 761 11 82 - 607 526 365
asadormaripinar.com

ENTRANTES
Tomate partido y aceitunas de Cieza
Sopada de Pisto de la Casa
(Murciana-Chapeo)
Torre de Berenjena con Miel de Caña
Embutido de Cieza
(Morcilla-Salchicha-Chorizo)

PLATO ÚNICO A ELEGIR
Palella mixta de verdura, pollo y magra
o
Asado de Pollo a la Murciana

POSTRE A ELEGIR
Melocotón afrutado
incluye:
Pan, Tanque de cerveza c/s de 1/3
o Vino de las Casas banco o tinto
y Café

BAR "EL VENTORRILLO"

27€

Ctra. Cieza-Calasparra, Km. 2,5
Tfno.: 968 760 680 / 653 837 869
www.bareventorrillo.es

ENTRANTES
Pipirrana ciezana
Ensalada murciana con olivas de cuquillo
Jamón asado ahumado al horno
Queso fresco de cieza y confitura de melocotón
Ensalada de tomates con capellanes y olivas de Cieza

PLATO ÚNICO A ELEGIR
Cordero a la brasa con papas a lo pobre
y pimientos
Pollo a la brasa con papas a lo pobre y pimientos
Emperador a la plancha con papas a lo pobre
y pimientos

POSTRE A ELEGIR
Flan, Pan de Calatrava, Tarta de la abuela,
Tarta de whisky o Contesa
incluye:
2 Bebida, pan, café e infusiones

REST. EL MOLLAR

30€

Callejón de los frailes, 23
Tfno.: 633 413 419

ENTRANTES
Jamón de Reserva y Queso Añados
Mejillones al Vapor
Chipirón plancha con Salsa verde y ajo negro
Alcachofas en flor con salteado de chopitos

PLATO PRINCIPAL
Costillar de cerdo asado con compota de melocotón

POSTRE
Tarta individual
incluye:
Cervezas, Refrescos, Minerales y Vinos
(Rosado, Blanco y Tinto)

REST. GANSO MANSO

38€

Callejón de los frailes, 8
Tfno.: 722 897 921

APERITIVOS
Gansito
Croqueta de Jamón Ibérico
Empanadilla Pastela
Sardina Curada

ENTRANTES
Ensalada burratina

Final a elegir
Solomillo de Cerdo
o
Bacalao a baja temperatura
Postre
Melocotón
Bodega:
Cerveza, Refrescos, Agua, Tintos, Blancos y Café

REST. GANSO MANSO

45€

Callejón de los frailes, 8
Tfno.: 722 897 921

APERITIVOS
Gansito
Croqueta de Jamón Ibérico
Empanadilla Pastela
Sardina Curada
Brioche de cerdo

ENTRANTES
Ensalada burratina
Tabla de queso

Final a elegir
Solomillo de Cerdo
o El Cerdo que se crió en la huerta
o Bacalao a baja temperatura
Postre
Melocotón de temporada macerado en vino
cuajada de leche de vaca y un crumble de flor.
Bodega:
Cerveza, Refrescos, Agua, Tintos, Blancos y Café

REST. POLIDEPORTIVO

30€

Paraje de Los Albares s/n
Tfno.: 629 56 44 05
(Mínimo 2 personas)

ENTRANTES
Mojama y Huevo con Almendras
Almejas al Ajillo
Puntilla a la Andaluza
Ensalada mixta

PLATO PRINCIPAL
Chuletón de Ternera Lechal (350gr)

POSTRE
Copa especial de la casa con Melocotón Flameado
incluye:
Cerveza, Agua o Refresco
y vino * Maltos* Roble Jumilla D.O.P.
Café incluido

REST. CHIQUI

24€

Ctra. Madrid esquina
subida a la Ermita
Tfno.: 868 96 28 09

ENTRANTES
Berenjenas con miel de caña y pipas
Croquetas de membrillo, queso y nueces con alioli
de membrillo
Queso en tempura con dulce de melocotón
Tostas variadas de la tierra
Tomate partido con olivas de Cieza
Cazuela de potaje con albóndigas de bacalao

PLATO PRINCIPAL
Secretito de cerdo ibérico
al melocotón de Cieza

POSTRE
Tarta mousse de melocotón
incluye:
Agua mineral, vino de la casa y gaseosa

LOS VALENCIANÍSIMOS

Paseo, 1 y 45 - Gran Vía, 88 - Plaza de España, s/n
Cañada de la horta, 44
Tfno.: 968 760 790 - 617 434 752
valencianisimos.com

COYOTES DE FLORACIÓN
Vainilla con sorbete de melocotón y vainilla con
helado de floración
2,40€

HELADO DE FLORACIÓN
Helado de melocotones combinados con ciruela,
fresa, granada y limón.
precio según tamaño

GRANIZADO DE MELOCOTÓN
Hecho con puré de melocotones variedad Baby
goof 6.
precio según tamaño

HELADERÍA ANTÁRTIDA

Callejón de los frailes, 15

**GOFRE CON CREMA DE MELOCOTÓN
+ CAFÉ**
4,00€

CONFITERÍA LAS DELICIAS

Paseo, 10
Tfno.: 679 48 97 10

**MOUSE DE MELOCOTÓN
"MANJAR DE CIEZA"
+ CAFE VIENÉS DELICIAS**
3,00€

Patrocinadores Oficiales



Patrocinadores



Colaboradores



del 24feb a 19mar 2023

