

XXIII MOSTRA DE CUINA DEL PINÓS

Del 20 al 25 de febrero
y del 1 al 3 de marzo

2024

MARTES 20 FEB

PLATO PRINCIPAL: GACHAMIGÀ

Entrantes Fijos
• Láminas de embudido pinosero
• Píperano

ENTRANTES DEL DÍA

ALFONSO	45€
• Alcachofas crujientes con bacalao y filamento de queso	
• Caracoles de tomate Raf con anchuras es salmón y caviar	
• Sobrito de limón y lima con tomate cortado	
• Familada de embudido a la brosa	
EL TIMÓN	35€
• Chirimoya al fondillo	
• Papa al horno con ligero perfume de sobriada	
• Tomate Raf con verduras cocidas y salazones	
• Chuletita de cordero con ajos tiernos y patatas al aire cocidas	
LA TORRE	37€
• Tostaditas con pipirano	
• Embudido de Pinoso	
• Escalivada	
• Hojaldre con relleno de maridó	
• Cassola de cordero al cabaní	
RESTAURANTE EL POLI	32€
• Bacalao caramelizado y patas	
• Crispette de queso	
• Mopele con salsas	
• Panfias de calorón a la andaluz	

MIÉRCOLES 21 FEB

PLATO PRINCIPAL: FISEGURES DEL PINÓS

Entrantes Fijos
• Láminas de embudido pinosero
• Píperano

ENTRANTES DEL DÍA

ALFONSO	45€
• Sante ibérico al conejo y variedad queso de cabra curado (Vale del conejo)	
• Caracoles serranos con salsa de tomate natural	
• Chuletita de conejo crujiente con dados de molito y ajos tiernos	
• Sopa ahogada con verduras azules, anchuras y panetón	
EL TIMÓN	35€
• Queso parmesano	
• Buñuelos de bacalao	
• Molitas de conejo con ajos tiernos	
• Huevos escalfados con salsa de buñuelo	
LA TORRE	37€
• Salsitas con pipirano	
• Embudido de Pinoso	
• Escalivada	
• Molitas de conejo con salsas	
• Pata de puerco a la brosa	
• Crispettes de queso y dulce de tomate	
RESTAURANTE EL POLI	32€
• Buñuelos de bacalao	
• Embudido casero	
• Con hojaldre	
• Revuelto maridó	

JUEVES 22 FEB

PLATO PRINCIPAL: AJOS PINOSEROS CON CONEJO Y "PICAT"

Entrantes Fijos
• Láminas de embudido pinosero
• Píperano

ENTRANTES DEL DÍA

ALFONSO	45€
• Escalivada de rape, pimentón y huevos de pez volador con wasabi	
• Mi cut de lora, tomate dulce y bacalao crujiente	
• Sobrito de rape y cara de serrano	
EL TIMÓN	35€
• Escalivada de rape con gambas	
• Delicias de Ferrero Rocher con miel	
• Caracoles pinoseros	
• Papa a la gallega	
LA TORRE	37€
• Tostaditas con pipirano	
• Embudido de Pinoso	
• Escalivada	
• Secreto ibérico al fondillo	
• Alcachofa rellena	
• Tarta de lora	
RESTAURANTE EL POLI	32€
• Crispetas rotadas	
• Crispette de verduras	
• Caracoles pinoseros	
• Láminas de terrero a la pinosa	

VIERNES 23 FEB Y 1 MAR

PLATO PRINCIPAL: QAZPACHOS CON CONEJO Y CARACOLES

Entrantes Fijos
• Láminas de embudido pinosero
• Píperano

ENTRANTES DEL DÍA

ALFONSO	45€
• Croqueta de gachamigà y crujiente de llima	
• Alcachofa cocida en flor con bulata y trufa	
• Carpaccio de puerco a la brosa	
• Escalivada de verduras y panetón picadillo	
EL TIMÓN	35€
• Queso frito con dulce de tomate	
• Bebenjans crujientes con miel y almendra	
• Sopa de salmón con aguacate	
• Panetón de puerco relleno de bacalao	
LA TORRE	37€
• Tostaditas con pipirano	
• Embudido de Pinoso	
• Escalivada	
• Secreto ibérico al fondillo	
• Mirzas con relleno de maridó	
• Sopa de lora	
RESTAURANTE EL POLI	32€
• Pastel de bebenjans	
• Embudido casero	
• Panetón del puerco relleno	
• Loro con maridó caramelizado y patas	

SÁBADO 24 FEB Y 2 MAR

PLATO PRINCIPAL: ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

Entrantes Fijos
• Láminas de embudido pinosero
• Píperano

ENTRANTES DEL DÍA

ALFONSO	45€
• Croqueta de gachamigà y crujiente de llima	
• Escalivada de rape con pimientos y caviar	
• Añjas de calorón y cítricos	
• Huevo pochó, patata al horno con salsas ibérico y trufa	
EL TIMÓN	35€
• Pastas voladoras con queso ibérico	
• Alcachofas con gambas	
• Revuelto de maridó con habas y ajos tiernos	
• Raboi Pinosero	
LA TORRE	37€
• Tostaditas con pipirano	
• Embudido de Pinoso	
• Escalivada	
• Pata de puerco a la brosa	
• Nido de codorniz (alcachofa)	
• Secreto ibérico al fondillo	
RESTAURANTE EL POLI	32€
• Escalivada de verduras	
• Topitas de salsitas al cabaní	
• Crispetas con ajos tiernos	
• Molitas de conejo con ajos tiernos	

DOMINGO 25 FEB Y 3 MAR MENÚ DEGUSTACIÓN

TODOS LOS DÍAS:

POSTRES DE LA CASA,
PASTAS PINOSERAS, CAFÉ Y
MISTELA Y VINOS DE PINOSO



Todo la info y menús en:
mostracuinaipinos.com