

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: GACHAMIGA

- Entrantes Fijos
- Láminas de embutido pinosero
 - Pipirrana

ENTRANTES DEL DÍA

- ALFONSO: 45€
- Alcachofas crujientes con boletus y filamento de guindillas
 - Corazones de tomate Raf con anchoas en salmuera y caviar
 - Sorbete de limón y lima con naranja confitada
 - Parrillada de embutido a la brasa

- EL TIMÓN: 35€
- Choricitos al fondillón
 - Pulpo al horno con ligero perfume de sobrasada
 - Tomate Raf con verduras asadas y salazones
 - Chuletitas de cabrito con ajitos tiernos y patatas al ajo cabañil

- LA TORRE: 37€
- Tostaditas con pipirrana
 - Embutidos de Pinoso
 - Escalivada
 - Hojaldre con revuelto de morcilla
 - Cazuela de cabrito al cabañil

- RESTAURANTE EL POLI: 32€
- Bacalao caramelizado y pasas
 - Crujiente de queso
 - Mojete con salao
 - Puntillas de calamar a la andaluza

MIÉRCOLES 21 FEB

PLATO PRINCIPAL: FASEGURES DEL PINÓS

- Entrantes Fijos
- Láminas de embutido pinosero
 - Pipirrana

ENTRANTES DEL DÍA

- ALFONSO: 45€
- Jamón ibérico al corte y variedad quesos de cabra curado (Valle del carche)
 - Caracoles serranos con salsa de tomate natural
 - Chuletitas de conejo crujientes con dados de mollita y ajitos tiernos
 - Torta ahumada con verduras asadas, anchoas y pimentón

- EL TIMÓN: 35€
- Queso parmesano
 - Buñuelos de bacalao
 - Mollitas de conejo con ajos tiernos
 - Huevos escalfados con salsa de boletus

- LA TORRE: 37€
- Tostaditas con pipirrana
 - Embutido de Pinoso
 - Escalivada
 - Mollitas de conejo con ajetes
 - Pata de pulpo a la brasa
 - Crujientes de queso y dulce de tomate

- RESTAURANTE EL POLI: 32€
- Buñuelos de bacalao
 - Ensalada campestre
 - Coca hojaldrada
 - Revuelto morcilla

JUEVES 22 FEB

PLATO PRINCIPAL: AJOS PINOSEROS CON CONEJO Y "PICAT"

- Entrantes Fijos
- Láminas de embutido pinosero
 - Pipirrana

ENTRANTES DEL DÍA

- ALFONSO: 45€
- Ensaladilla de rape, pimentón y huevas de pez volador con wasabi
 - Mi cuit de foie, tomate dulce y bizcocho crujiente
 - Sorbete de mojito y aire de naranja

- EL TIMÓN: 35€
- Ensaladilla de rape con gambas
 - Delicias de Ferrero Rocher con miel
 - Caracoles picantones
 - Pulpo a la gallega

- LA TORRE: 37€
- Tostaditas con pipirrana
 - Embutidos de Pinoso
 - Escalivada
 - Secreto Ibérico al Fondillón
 - Alcachofa rellena
 - Tosta de foie

- RESTAURANTE EL POLI: 32€
- Croquetas variadas
 - Crujiente de verdura
 - Caracoles picantones
 - Láminas de ternera a la pimienta

VIERNES 23 FEB Y 1 MAR

PLATO PRINCIPAL: GAZPACHOS CON CONEJO Y CARACOLES

- Entrantes Fijos
- Láminas de embutido pinosero
 - Pipirrana

ENTRANTES DEL DÍA

- ALFONSO: 45€
- Croqueta de gachamiga y crujiente de kikis
 - Alcachofa confitada en flor con boletus y trufa
 - Carpaccio de pulpo a la brasa
 - Ensalada de ventresca y pimiento piquillo

- EL TIMÓN: 35€
- Queso frito con dulce de tomate
 - Berenjenas crujientes con miel y almendra
 - Tartar de salmón con aguacate
 - Pimiento de piquillo relleno de bacalao

- LA TORRE: 37€
- Tostaditas con pipirrana
 - Embutidos de Pinoso
 - Escalivada
 - Secreto Ibérico al Fondillón
 - Milhojas con revuelto de morcilla
 - Tosta de foie

- RESTAURANTE EL POLI: 32€
- Pastel de berenjena
 - Embutido asado
 - Pimientos del piquillo rellenos
 - Lomo con manzana caramelizada y pasas

SÁBADO 24 FEB Y 2 MAR

PLATO PRINCIPAL: ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

- Entrantes Fijos
- Láminas de embutido pinosero
 - Pipirrana

ENTRANTES DEL DÍA

- ALFONSO: 45€
- Croqueta de gachamiga y crujiente de kikis
 - Ensaladilla de rape con pimientos y caviar
 - Anillas de calamar y cítricos
 - Huevo poché, patata al horno con jamón ibérico y trufa

- EL TIMÓN: 35€
- Patatas voladoras con jamón ibérico
 - Alcachofitas con gambas
 - Revuelto de morcilla con habitas y ajos tiernos
 - Pebret Pinosero

- LA TORRE: 37€
- Tostaditas con pipirrana
 - Embutidos de Pinoso
 - Escalivada
 - Pata de pulpo a la brasa
 - Nido de codorniz (alcachofa)
 - Secreto ibérico al Fondillón

- RESTAURANTE EL POLI: 32€
- Ensaladilla de merluza
 - Taquitos de solomillo al cabañil
 - Chipirones con ajitos tiernos
 - Mollitas 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



La Mostra
de CUINA del PINÓS



Toda la info y menús en:
mostracuinapinos.com