

Gastronomía



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.

BAR VENUS

20€

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

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de queso y pollo con melocotón.
Verdura en tempura.
Ensalada de alcachofas.

SEGUNDOS A ELEGIR

Pollo troceado cocinado a baja temperatura.
Huevos rotos con jamón.
Pizarra de secreto ibérico.

POSTRES

Paparajotes.
Coulard de chocolate.

incluye:
Una bebida, pan y café

RESTAURANTE CLUB DE TENIS

30€

Ctra. Madrid-Cartagena Km 344
Tfno.: 686 621 104
www.restaurantclubdetenis.es

PLATOS AL CENTRO

Marinera.
Caballitos.
Croquetón de jamón.
Berenjenas fritas con miel de caña.
Jamón reserva Duroc corte a cuchillo.

PLATO INDIVIDUAL

Secreto de cerdo a la brasa y
guarnición de patatas al montón.

POSTRE

Pudin de melocotón.

incluye:
Cerveza de barril, refrescos, vinos

EL CENÁCULO REST.

30€

Calle General Prim, 6
Tfno.: 868 962 672
cenaculorestaurante@gmail.com

ENTRANTES

Marinera.
Tomate del campo con "gracia".
Carpaccio de ahumados..
Embutidos de Cieza.

PLATO ÚNICO A ELEGIR

Bolitas de carrillera en su jugo.
Emperador con verduras.

POSTRE

Flan al gusto.
Manjar de Cieza (Melocotón de Cieza).
Frutas a elegir.

incluye:
Bebida con vino de la región y café

REST. CHIQUI

24€

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

ENTRANTES

Marinera.
Crujiente de berenjena con miel y pipas.
Croqueta de carbonara y
kikos con alioli de ajo asado.
Queso en tempura con mermelada de
melocotón.
Cazuela de potaje con albóndigas de bacalao.
Tomate con olivas de Cieza.

PLATO PRINCIPAL

Secreto de cerdo ibérico.
al melocotón de Cieza.

POSTRE

Pannacota de melocotón.

incluye:
Agua mineral, vino de la casa y gaseosa

RESTAURANTE EL GARRA

25€

C/ Donantes de Sangre, 1
Tfno.: 635 18 38 09

PLATOS AL CENTRO

Bicicleta - marinera.
Aguacate relleno de ensaladilla de marisco y melocotón.
Jamón y queso.
Ensalada floración.
Diablo a caballo.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con melocotón caramelizado, queso de cabra y salsa Pedro Ximenez.

incluye:
1 Bebida, pan, postre y café

BAR BOKAO

3€

Plaza del Capitol, 5.
Tfnos.: 696 245 027

TAPA

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

LOS VALENCIANÍSIMOS

Paseo, 1 y 45 - Gran Vía, 88 - Plaza de España, s/n
Cañada de la horta, 44
Tfno.: 968 760 760 - 617 494 752
info@losvalencianisimos.com

TARTELETA DE MELOCOTÓN

3,40€

FLANES DE FLORACIÓN

2,70€

GRANIZADO DE MELOCOTÓN

Pequeño

Grande

2,70€

3,30€

BAR "EL VENTORRILLO"

33€

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

ENTRANTES

Pipirrana ciezana.
Timbal de ensaladilla rusa con anchoas.
Queso frito sobre confitura de melocotón.
Croquetón de jamón ibérico.
Ensalada de tomates con capellanes y olivas de Cieza.

PLATO ÚNICO A ELEGIR

Solomillo de cerdo a la brasa con papas a lo pobre y pimientos.
Pollo a la brasa con papas a lo pobre y pimientos.

POSTRE A ELEGIR

Flan de huevo o de café.
Pan de Calatrava.
Tarta de la abuela.
Contesa.
incluye:
Agua, refrescos, cerveza, vino tinto de la región, pan, café e infusiones

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

MOUSSE DE MELOCOTÓN "MANJAR DE CIEZA" + CAFÉ VIENTÉS DELICIAS

4,00€

CHURRERÍA ANA&LORENA "La Tallera"

Callejón de los frailes, 17

CAFÉ + TOSTADA DE MELOCOTÓN

2,50€