

Rest. Hotel Guardamar 1

MENÚ

- Ensalada de la Huerta.
- Caldo con Pelotas
- Cocido con carne, sus verduras y garbanzos.
- Postre

Bebida: Tinto crianza, Blanco Rueda o Rosado Navarra.

Precio: 22 € IVA Incl.

C/ Puerto Rico, 11
Tel.: 96 572 96 50

Rest. La Brújula 2

MENÚ

- Tosta de sardina ahumada.
- Sopa de fideos con pelota.
- Cocido con garbanzos y carnes.
- Postre: torrijas.

Pan, vino, cerveza o agua y café

Precio: 25 € IVA Incl.

C/ Mediterráneo, 13
Tel.: 648 156 623

Rest. Los Rosales 5

MENÚ

- Panecillos con tomate y alioli.
- Ensalada de la Casa y Fritura de Pescado.
- Croquetas caseras.
- Consomé con relleno
- Cocido de la abuela.
- Profiteroles con chocolate y nata.

Bebidas Incluidas:

Refrescos, agua, cerveza y vinos de la casa.

Precio: 22 € IVA Incl.

Campo de Guardamar, 31
Tel.: 96 572 72 07

Rest. Hotel Quiño 6

MENÚ

- Ensalada verde con frutos secos y queso.
Plato a elegir:
- Croquetas Caseras o Calamares a la romana o Revuelto de ajetes y champiñón.
- Sopa de cocido con pelota.
- Cocido con: ternera, pavo, cerdo, cordero, yemas, garbanzos, verduras y patatas.
- Postres:
- Pan de Calatrava, helado, naranja preparada, tarta de queso, tiramisú, tarta de almendra.
- Vino, cerveza, agua y pan.

Precio: 23 € IVA Incl.

C/ Luis Rivera, 94
Tel.: 96 572 83 52

Rest. Chema 3

MENÚ

- Ensalada de encurtidos.
- Cocido de Pato.
- Ronija con leche de coco.

Bebida Incluida.

Precio: 25 € IVA Incl.

Avda. Cervantes s/n,
Esqu. Paraguay
Tel.: 96 572 85 12

Rest. Hotel Eden Mar 4

MENÚ

- Quisquilla de la Bahía de Santa Pola.
 - Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos.
 - Caldo con Pelota y Cocido de Pava negra (al estilo de la Vega Baja del Segura).
 - Postre: Piña natural o Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla con nueces.
- Este menú incluye una bebida por persona.*

Precio: 24 € IVA Incl.

C/ Mediterráneo, 19
Tel.: 96 572 92 13

Rest. Pil Pil 7

MENÚ

- Ensalada verde cremosa.
- Sopa de cocido.
- Cocido completo.

Postres a elegir: Leche frita con helado de turrón o Flan de vainilla o Fruta de temporada.

Bebida: Vinos con D.O., agua, refresco o cerveza

Precio: 20 € IVA Incl.

C/ Puerta del Cairo, 3
Tel.: 96 672 81 92

24 ABRIL - 10h. a 12h., Oficina de Turismo
Entrada libre hasta límite de aforo

FORO DEL COCIDO

con dirección de la jornada a cargo de Jesús Fernández Presidente de ACYRA y que contará con ponentes de reconocido prestigio:

José Ángel Pérez Álvarez,
Vicerrector de Innovación y Catedrático de Universidad del Área de Tecnología de Alimentos de la UMH.

Mayte Morote
Bloggera difusora de la cultura gastronómica.
y **Gloria Alarcón**

Embajadora del cocido madrileño.