

I JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL PRODUCTO CANARIO.

**QUESOS,
COCHINO NEGRO,
CORDERO PELIBUEY,
MARISCOS
Y OTROS.**

DEL 23 DE JUNIO AL 6 DE JULIO 2014

**"El Anexo"
Restaurante**

El Arrosar

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA
Salvador Cuyás, 10 Tef: 928 272 645
www.elarrosar.com



**Restaurante
Ribera del
RIO MIÑO**

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Tel: 928 264 431 - C/ Olof Palme, 21
www.riberadelriomiño.com

COLABORAN:



Agricultura,
Ganadería, Pesca,
Patrimonio y Aguas



ENTRANTES

- ENSALADA DE TOMATE DE LA ALDEA
- CAMARÓN SOLDADO COCIDO (200gr)
- REVUELTO DE PAPAS, PIMIENTOS, JAMÓN Y HUEVOS CAMPEROS
- VARIADO DE QUESO. D.O.P. FLOR DE GUÍA, MEDIA FLOR DE GUÍA Y GUÍA
- DE COCHINO NEGRO CANARIO.
 - COCHINILLO FRITO
 - COCHIFRITO
 - MOJO COCHINO

POTAJES

- POTAJE DE BERROS, GOFIO Y QUESDO

PESCADOS

- BOCINEGRO A LA ESPALDA
- CHERNE "EL ARROSAR"

CARNES

- COCHINO NEGRO CANARIO AL HORNO
- CALDERETA DE CORDERO PELIBUEY

ARROCES / FIDEUÁ

- ARROZ CON MAGRO DE COCHINO NEGRO CANARIO Y VERDURAS (2 PERSONAS)
- FIDEUÁ "EL ARROSAR" (2 PERSONAS)

POSTRES

- MOUSSE DE BIZCOCHO DE MOYA
- LECHE ASADA

VINO RECOMENDADO

- DE BODEGAS BENTAYGA.
 - VINO BLANCO: AGALA ALTITUD 1318
 - VINO TINTO: AGALA BARRICA 2012



RESTAURANTES DE BUENA MESA