

**PVP PROMOCIONAL DE  
CADA CENA: 25 €**

**RESERVAS:  
ENTREDESTINOS  
968 00 22 41**

**HORARIO DE LAS CENAS:  
21:00 horas**



**AYUNTAMIENTO DE BULLAS**  
Concejalías de Desarrollo Local, Turismo y Cultura



@YoyoEgea.



# Cenas Maridaje

16FEB | 23MAR

16|02

Bodega San Isidro >  
Restaurante Borrego

> Primer snack.

Cepas del Zorro blanco 2017

> Segundo snack.

Cepas del Zorro rosado 2017

> Primer entrante.

Cepas del Zorro blanco barrica 2016

> Segundo entrante.

Cepas del Zorro Monastrell-Syrah 2016

> Primer termine.

Cepas del Zorro Monastrell 100 % 2016

> Segundo termine.

Cepas del Zorro Crianza Monastrell-  
Syrah 2014

> Dulce.

23|02

Bodegas Lavia >  
Asador del Noroeste

> Carpaccio de rosbif con  
mostaza de estragón.

> Ensalada de queso de cabra con  
frutos secos y vinagreta de cítricos.

Lavia 2015

> Bomba de confí de pato con  
frutos del bosque.

> Tartaleta de huevos a baja  
temperatura con manzana  
caramelizada, virutas de jamón  
serrano y pimentón.

> Lasaña de berenjena morada con  
chato murciano y parmesano.

Lavia+ 2014/2012

> Crocanti de cordero segureño asado  
a baja temperatura y salsa de setas.

Lavia Origen 2014

> Tulipa de almendra rellena de tierra  
de oreo y queso mascarpone con  
virutas de chocolate.

Lavia Dulce 2016

02|03

Bodegas Monastrell >  
Restaurante La Almazara

> Paté de Perdíz escabechado

> Tosta de tartar de ciervo e  
hinojos encurtidos.

> Zamburiñas con  
mahonesa de Kimchi.

Salto del Usero blanco barrica  
"macabeo"

> Atún a baja temperatura ahumado  
con sarmientos y parmentier trufado  
de tupinambo.

Salto del Usero rosado barrica  
"monastrell"

> Guiso de trigo y liebre.  
Chaveo 2010

> Rabo de toro estofado.  
Valché 2007

> Peras a la monastrell y  
leche de cabra murciano granaina.

Valché 2007

09|03

Bodega Balcona >  
Entretiempos Café&Vino

> Esparrago blanco, queso Murcia  
al vino y naranja.

> Mujol y fondo de caldero  
del Mar Menor.

> Crema de coliflor, papada de chato  
Murciano, olivada y lima.

Mabal 2016 Macabeo

> Atún, fresas, pistachos y  
AOVE Cornicabra.

> Judías morunas con arroz integral  
de Calasparra y hortalizas.

Mabal 2017 Monastrell

> Wok de verduras locales y  
chato murciano.

37 Barricas

> Lio de cordero segureño con crema  
de setas y ajetes.

Partal Autor

> Tarta de chocolate con  
frutas del bosque.

17|03

Bodegas del Rosario >  
Café Casino de Cehegin

> Vieras con arreo al  
blanco de macabeo.

> Gamba roja con salsa de  
mantequilla y tomillo limón.

Las Reñas Macabeo 2017

> Navajas con alcachofa y  
velo de ibérico.

> Matrimonio sobre torta  
murciana de pimentón.

Niño de las Uvas Macabeo-  
Malvasía 2016

> Caja de bacalao con  
tomates de Canara.

Niño de las Uvas Monastrell 2015

> Secreto ibérico al romero  
acompañado de migas y uva.

Las Reñas Selección Monastrell-  
Syrah 2014

> Tarta de pero de Cehegin.  
Las Reñas dulce 2015

23|03

Bodega San Isidro >  
Restaurante Castillico

> Queso de cabra al vino sobre cama  
de AOVE Picual y almendra marcona

> Ensalada Causa

Cepas del Zorro blanco 2017

> Tallarines de sepia con setas  
escabechadas

Cepas del Zorro blanco Barrica 2016

> Pastel de morcilla y manzana

Cepas del Zorro Monastrell-Syrah 2016

> Queso puro de cabra en cama de  
hojaldre napado con  
ciruela de la abuela

Cepas del Zorro Monastrell 2016

> Paletilla de cordero segureño  
a la murciana

Cepas del Zorro CRIANZA 2016

> Brownie con sus nueces, en base  
de crema y bañado con chocolate  
caliente