

Bodega Hydria >  
Restaurante Castillico

Cebiche de anchoa  
(4 Cuerdas macabeo)

Queso de cabra a la brasa  
con guarnición  
(2 Bemoles sirah)

Creps de chato murciano napado  
con crema de trufa  
(2 Bemoles monastrell)

Croquetas de jamón y pollo con  
salsa de uva al foie  
(12 Compases monastrell y tempranillo)

Pan bao relleno de carrillera al Oporto  
zanahoria y cebolla confitada  
(88 Teclas monastrell)

Pierna de cordero segureño  
rellena en su jugo  
(1000 Acordes monastrell)

Mil hojas con chocolate caliente y  
torrijas de Bullas  
(1000 Acordes monastrell)

**Cena**  
Viernes 29 | 03 | 21:00 horas

Bodegas Lavia >  
Restaurante Argos

Cóctel de bienvenida

Ensalada de frutos secos y  
queso de cabra  
Aperitivo al centro  
(Lavia 2016)

Carpaccio de buey con virutas  
de queso parmesano  
Bocadito de foie con almendras  
(Lavia 2016)

Delicias de bacon al aroma de miel  
Tabla de quesos de la tierra  
(Lavia+ 2015)

Embutidos de chato murciano  
Croquetón de morcillas  
(Lavia Origen 2014)

Cochinillo de chato murciano  
crujiente al vino  
(Lavia Paso Malo 2014)

Tarta de chocolate casera con cama  
de chocolate caliente  
(Lavia Paso Malo 2014)

**Comida**  
Sábado 30 | 03 | 14:30 horas

P.V.P. promocional: 30 €  
Reservas: Entredestinos: 968 00 22 41.



AYUNTAMIENTO DE BULLAS  
Concejalías de Desarrollo Local, Turismo y Cultura



@Yoyoléga.



## Bodega San Isidro > Café del Casino Cehegin

Ensaladilla de gamba blanca y bogavante  
(Cepas del Zorro macabeo 2018)

Pulpito a la brasa al pimentón de Murcia  
(Cepas del Zorro macabeo barrica 2016)

Patatas al rin con bacalao ahumado  
(Cepas del Zorro rosado 2018)

Muslitos de codorniz en escabeche  
Sopa de la Casa Serrano  
(Cepas del Zorro tinto joven 2018)

Timbal de cordero segureño en  
salsa de monastrell  
(Cepas del Zorro crianza magnum 2015)

Postre:  
Peros de Cehegin y peras al  
vino de crianza  
(Cepas del Zorro crianza magnum 2015)

**Cena**  
Viernes 08 | 03 | 21:00 horas

## Tercia de Ulea > Restaurante Borrego

1º "vendimia"  
Uvas de diferentes sabores, sacando  
matices al propio vino  
(Adivinad 2016)

2º "estrujado"  
Crema de legumbres y raviolis de conejo  
(ad-Mirthya 2016)

3º "maceración"  
Arroz de vino con su maceración y chato  
murciano  
(Travesura shiraz 2017)

4º "prensado"  
Bikini de queso de cabra murciano  
granadina  
(Travesura cabernet-sauvignon 2017)

5º "fermentación maloláctica"  
Estofado de setas  
(Tercia de Ulea monastrell 2016)

6º "crianza"  
Cordero segureño a 80º, su crianza y su jugo  
(Viña Botial 2015)

7º "trasiego"  
El vino hecho dulce  
(Adivinad)

**Comida**  
Sábado 09 | 03 | 14:30 horas

## Bodega Carreño > Entretempos Café&Vino

Croqueta de Berenjenas a la crema con  
queso curado de Murcia  
Saam de manitas de chato murciano con  
pico de gallo

Espárragos braseados con sal de jamón y  
AOVE arbequina  
(Begastrí rosado)

Bacalao en su jugo con habas baby y  
cebollitas dulces  
(Begastrí blanco)

Ensalada de quinoa, hortalizas locales y  
vinagreta ras al hanut  
(Begastrí ecológico)

Magret de pato con flor de brocoli y  
mermelada de monastrell  
(Viña Azeniche syrah)

Semiesfera de manzana,  
vainilla y queso  
(Viña Azeniche petit verdot)

**Cena**  
Viernes 15 | 03 | 21:00 horas

## Bodegas del Rosario > Restaurante El Sol

Marinera El Sol 3.0  
Carne mechada aliñada  
(Las Reñas Blanco 100% Macabeo)

Ensalada de bonito escabechado  
(Las Reñas Rosado 100% Monastrell)

Croquetón de pollo con mayonesa  
de su caldo y toque de jamón  
Bacalao en tempura con  
ajopatata colorao  
(Las Reñas Tinto Ecológico 100%  
Monastrell)

Cordero en su jugo con chips  
de monte bajo  
(Las Reñas 3000 Años, V. de autor)

Pannacota con frutos rojos y cacao  
(Las Reñas Dulce)

**Comida**  
Sábado 16 | 03 | 14:30 horas

## Bodega Monastrell > Asador del Noroeste

Carpaccio de langosta del mediterraneo  
con vinagreta de  
fresas y canonigos  
(Salto del Usero blanco FB-18)

Nido de hilo de seda con yema de huevo  
de corral a baja temperatura y cocochas  
de bacalao  
(Salto del Usero rosado FB-17)

Ravioli de suguini relleno de chato  
murciano gratinado con queso de cabra y  
fondo de crema de calabaza  
(Almudi 2016)

Rulo de cordero segureño relleno de  
verduras de la zona y reducción de vino  
monastrell  
(Chaveo 2016)

Taco de lomo alto de vaca a la parrilla  
con verduras en tempura

Coulán de chocolate con culi de salsa  
tofyt y teja de almendra marcona  
(Tinto Almudi TE-17)

**Cena**  
Viernes 22 | 03 | 21:00 horas

## Bodega Balcona > Restaurante La Almazara

Tosta de caballa marinada y pesto  
de almendras  
Galleta de avena con paté de perdiz  
Atún ahumado al sarmiento  
(MaBal blanco eco 2017)

Arroz bomba D.O Calasparra con collejas y  
boquerones.  
(MaBal rosado eco 2018)

Huevo, setas y crema de trufa  
(37 Barricas crianza 2017)

Lingote de Chato murciano al horno de  
leña  
(Partal de Autor 2006)

Migas con helado de algarroba (Postre)

**Comida**  
Sábado 23 | 03 | 14:30 horas