

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