

VINarte



MARZO

2023

BULLAS

Del 4 al 26

MARIDAJES

MARIDAJES

Reservas: 968740064



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Restaurante El Sol Bodega Balcona

Sábado 04/03 (comida)

Mabal Merlot Rosé Eco 2022.

Salmón marinado con vinagreta de fresas.

Croqueta especial de gamba roja.

MaBal Macabeo de Balcona Eco Fermentado en Barrica 2019.

Brioche con crema trufada.

Sardina ahumada y manzana.

Partal Cepas Viejas 2017 Ecológico.

Rissoto de trigo con foie y huevo poché.

37 Barricas 2018 Ecológico.

Nuestro cordero en su jugo tal y como se hacía en los años 40.

Partal de Autor 2006.

Chocolate en texturas con especias.

MARIDAJES

Reservas: 699737687



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Taller de Sabores Bodegas Carreño Sábado 04/03 (cena)

Begastri Blanco Macabeo 2022.

Tabla de quesos artesanos selección de la fromeliere.

Begastri Rosado Monastrell 2022.

Pisto murciano con lomo de sardina ahumada.

Begastri Crianza Monastrell/Petit Verdot 2020.

Morrillo de atún con "picaeta murciana".

Azeniche Shiraz 2020.

Solomillo de Chato Murciano macerado en Mostaza casera.

Licor café del "Abuelo Carreño".

Tarta de chocolate amargo.

MARIDAJES

Reservas: 968433089



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Restaurante La Almazara Bodegas Lavia

Domingo 05/03 (comida)

Pueblo de Lavia

Ensalada de pimientos asados a la leña y salazones.

Valles de Lavia “Venta del Pino”.

Crema de calabaza especiada con queso de oveja frito.

Valles de Lavia “Aceniche”.

Bacalao ahumado en caliente, su brandada y chalota caramelizada.

Finca Paso Malo.

Canelón de pollo de corral trufado.

Pan, chocolate y aceite.

MARIDAJES

Reservas: 660286635



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Restaurante Casa Cristo Bodega Monastrell

Viernes 10/03 (cena)

Salto del Usero Blanco 2022.

Alcachofa confitada con foie.

Salto del Usero Rosado FB 2020.

Canelones de setas y boletus con crema de ternera

Salto del Usero Blanco FB 2020.

Lascas de bacalao con mayonesa de piquillo.

Chaveo 2020.

Solomillo con salsa de champiñones.

Chaveo Sweet 2021.

Helado caliente de natillas y frutos rojos.

MARIDAJES

Reservas: 968720707



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Restaurante Argos Bodega Balcona

Domingo 12/03 (comida)

Mabal Merlot Rosé Eco 2022.

Ensalada de langostino, bonito y flor de calabacín.

Croquetones de bogavante en su salsa.

Delicia de berenjena.

Bocadito de salmón ahumado.

MaBal Macabeo de Balcona Eco Fermentado en Barrica 2019.

Lomo de Bacalao con gulas al horno y confitura de cebolla.

37 Barricas 2018 Ecológico.

Carrillera de cerdo confitada, con setas y salsa del mismo vino.

Partal de Autor 2006.

Chocolate en texturas con especias.

MARIDAJES

Reservas: 636065722



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

EntreTempos Café & Vino Bodega San Isidro

Sábado 18/03 (cena)

Snack bienvenida.

Cepas de Zorro Rosado 2022.

Huevo de mujol curada en casa con Almendra marcona ecológica frita.

Croqueta de pato y manzana.

Saam de manitas y pico de gallo.

Steak tartar.

Cepas del Zorro Blanco 2022.

Vainas, huevo poche y olivada.

Cepas del Zorro Blanco Barrica 2019.

Rodaballo al horno con babaganus de berenjena asada y kale.

Cepas del Zorro Tinto 4 meses.

Magret de pato y couscous cítrico.

Cepas del Zorro Crianza 2020 Magnum.

Chocolate y helado de café.

MARIDAJES

Reservas: 868973052



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Asador del Noroeste Bodega Tercia de Ulea

Sábado 25/03 (cena)

Rebeldía Rosado.

Coctel de frutos del mar con crema de aguacate.

Travesura Shiraz.

Crujiente de queso de cabra y confitura de tomate.

Viña Botial Roble.

Tulipa gratinada de mero y gambas.

Mirthya Barrica.

Canelón de faisán.

Tercia de Ulea Crianza 2017.

Costillar de chato murciano a baja temperatura con salsa de manzanas.

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

MARIDAJES

Reservas: 680461246



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Asador Murciano Bodega Carrascalejo

Sábado 25/03 (comida)

*Restaurante invitado. La Paca (Lorca).

Carrascalejo Rosado.

Tartar de salmón y fresas.

Carrascalejo Tinto Joven.

Croqueta cremosa de Chato Murciano.

Rosmarinus Roble.

Huevo campero con setas y trufa.

Carrascalejo Tinto Crianza.

Costilla de cerdo al horno de leña.

Tarta de queso al horno con frutos rojos.

MARIDAJES

Reservas: 744481618



VINarte



MARZO 2023
BULLAS

Restaurante Borrego Bodega Hydria

Domingo 26/03 (comida)

FRIGIDARIVM

Oleremos: Manzana, madera seca, fruta tropical.

Beberemos: 4 Cuerdas.

Comeremos: Anguila ahumada y tartar de manzana.

TEPIDARIVM

Oleremos: Levadura, madera seca, fruta tropical.

Beberemos: 4 Cuerdas bajo velo flor.

Comeremos: Carpaccio de gamba roja del Mediterráneo.

CALDARIVM

ACTO I

Oleremos: Cerezas, fruta negra, arcilla, monte bajo.

Beberemos: 12 Compases.

Comeremos: Pulpo asado, remolacha y monte bajo.

ACTO II

Oleremos: Cerezas, orejones, madera.

Beberemos: 88 Teclas.

Comeremos: Canelón de vaca estofada.

DULCIA DOMESTICA

88 Teclas.

Chocolate.

www.bullasbodeganatural.es



RUTA DEL VINO
BULLAS



En colaboración con:

Asador del Noroeste
Asador Murciano
Entretiempos Café & Vino
Restaurante Argos
Restaurante Borrego
Restaurante Casa Cristo
Restaurante El Sol
Restaurante La Almazara
Taller de Sabores

Bodega Balcona
Bodega Carrascalejo
Bodegas Carreño
Bodega Hydria
Bodegas Lavia
Bodega Monastrell
Bodega San Isidro
Bodega Tercia de Ulea