



Restaurante Gurea

XVIII Jornadas del bacalao

Del 8 al 17 de Junio de 2018

La degustación

CÓCTEL: Gazpacho de melón, moras y piel de bacalao en salazón

ENTRADA: Ensaladilla de bacalao, tiras de puerro fritas y gambón

PRIMER PLATO FRÍO: Crema de remolacha con toques hindús e hígado de bacalao confitado con pimientos tricolores

PRIMER PLATO CALIENTE: Lasaña de bacalao con ajetes tiernos rehogados, tomate y gratén de quesos

SEGUNDO PLATO CALIENTE: Bacalao en soufflé de coco, delineantes de miel de caña y senda avellanas tostadas

POSTRE: Chocolatada bilbaína

Tinto, blanco, sidra natural, agua, cerveza y refrescos

**El menú se servirá con reserva
C/ Alejandro Seiquer, 16
Murcia/Tino. reservas :968775030**

Precio : 35 € iva no incluido