

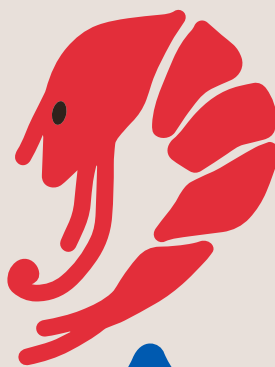
LA GAMBA ROJA

ÁGUILAS

26 DE MAYO
AL 5 DE JUNIO.

JORNADAS
GASTRONÓMICAS

12 RESTAURANTES



12 RESTAURANTES



RESTAURANTE MARI LUZ

RESTAURANTE LA VELETA

RESTAURANTE GINES

RESTO-BAR ARRECIFE

RESTAURANTE EL REFUGIO DE JUANFRAN

RESTAURANTE EL TIBURON

RESTAURANTE LA BRASEARÍA

RESTAURANTE CASA BARTOLO

RESTAURANTE EL PASO

GASTRO-BAR BARRA6

RESTAURANTE COSTA AZUL

RESTAURANTE LA CHIMENEA

FERIA DE LA GAMBA 2022

ÁGUILAS

12 RESTAURANTES

12 MENÚS

**Prepárate para
descubrir 12
menús homenaje
a uno de los
productos
estrella de
nuestra tierra:**

LA GAMBIA ROJA

Restaurante Mari Luz

MATALENTISCO, 36
968 412 746



Mojama y hueva de mújol
con almendras

Ensalada de pimientos y tomate asado
con ventresca de atún

Almejas al ajillo

Gamba roja de Águilas a la plancha
(100gr por persona)

Arroz "Mar y tierra" meloso

Postre a elegir

Bebida y Bodega incluido

Menú 50€
Persona

Restaurante la Veleta

Tomate Raf con bonito

Carpaccio de gamba blanca y plancton

Alcachofas con foie y jamón

Gamba roja de Águilas (+-5 unidades)

Corvina al horno

Postre de la casa

Café

Cerveza Estrella de Levante

Vino de la región

Mini Gin de Ginebra infusionada por nosotros

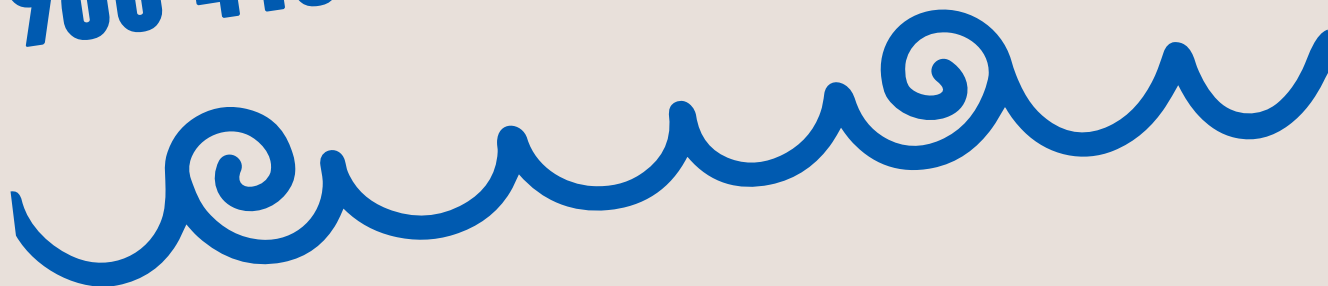
C/ C. BLAS ROSIQUE BLAYA
968 411 798

Menú 60€

Persona

Restaurante Gines

CALLE DR. LUIS PRIETO, 34
968 410 045



Gamba roja cocida

**Ensalada de melón y langostino con
salsa de menta**

Jamón ibérico de bellota

Gamba roja a la plancha

Corvina fresca o gallega rubia

**Crema de queso con tierra de
chocolate**

Bebida y bodega incluida

Menú 60€
Persona

Resto- Bar Arrecife

P.º DE PARRA, 32
688 352 492

-
Menú especial
Gamba Roja de Águilas
-

ENTRANTES

Especial gamba roja

A elegir

POSTRE

Casero

Tartar de gamba roja, vinagreta de tomate “muchacha miel”, bizcocho de plactón y esferas de tomate (Elaboración de Ana Cristina para Madrid Fusión).

Arroz de gamba roja y pescado de lonja.

Torrija y helado de turrón.

Gamba roja cocinada de forma tradicional (3 unidades)

Lubina estilo “arrecife”, pisto y bimi.

BEBIDAS

Vino Blanco, Juan Gil
Vino Tinto, Luzón colección Monastrell (3 años mejor Monastrell de Jumilla sin contacto con la madera).

Caballito de gamba roja con ali-oli de lima.

Lomo alto de vaca OKELAN con guarnición.

Pluma ibérica de bellota D.O. con guarnición.

Menú 60€
Persona

El Refugio de JuanFrán

La Gamba Roja

Diferentes elaboraciones con la gamba de Águilas

Ceviche de gambas rojas de Águilas con maracuyá, lima, coco y ají amarillo

Tartar de gamba roja de Águilas con caviar verde de Agrucapers

Taco crujiente de gamba roja con guacamole y chipotle

Gamba de Águilas hervida en agua de mar

ENTRANTES

Croquetas de gamba roja y alioli de azafrán.

Curri rojo de alcachofas y gambas rojas.

Papada de chato murciano a baja temperatura, gamba roja y colmenillas estofadas.

PLATO PRINCIPAL

Arroz seco variedad dinamita de `` molino de roca´´ con calamar fresco, gamba roja y tirabeques

POSTRE

Torrija caramelizada, sopa de chocolate blanco y helado de lima

BODEGA

Blanco:
D.O Rueda Fuente elvira (verdejo)

Tinto:
D.O ribera del Duero San Gabriel (tinta del país)

Agua, cerveza, café
...

URB. LOS GERANEOS, 3
968 419 238

Menú 65€
Persona

A este menú se le puede añadir un suplemento de 20 € por 120gr (3ud aprox) de gamba roja GORDA a la plancha siempre que lo indique en su reserva y disfrutar de este preciado marisco en su estado más puro

Restaurante El Tiburón

C/ IBERIA, 8
968 447 128



**Pan de aceite y pimentón con alioli
casero**

**Tomate raff con bonito y anchoas del
cantábrico**

Pâté de gallineta

Nuestro pulpo al horno

Gamba roja de Águilas (6unid)

Segundo plato

Arroz meloso de a banda

Postre de la casa

Café

Todo regado con vino de la región

Cerveza Estrella Levante

Menú 55€
Persona

Restaurante Brasearía

PLAZA DE ABASTOS DE ÁGUILAS

868052494

Ensalada de tomate rafff con bonito

Bacalao con tomate al punto del cheff

Gamba terciada de Águilas

Solomillo de ternera gallega al foie con
reducción de Pedro Ximénez

Postre rosa de galleta con helado de vainilla y
delicias crujientes

Vinos de la Región de Murcia

Cerveza Estrella Levante

Menú 50€
Persona

Restaurante Casa Bartolo

ENTRANTES AL CENTRO

Gambas a la plancha (100gr aprox.)

Tartar de atún

Tomate raff

PLATO PRINCIPAL

Merluza al a marinera

POSTRE A ELEGIR

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza de presión, vino blanco de rueda y vino tinto de protos

Café

Pan



C. AIRE, S/N,
EXPLANADA DEL AUDITORIO
968 419 567

Menú 40€

Persona

Bar Restaurante El Paso

C/ CARTAGENA, 3
968 410 010

ENTRANTE

Tomate de la marina
con salazones de San
Pedro

Paté de pescado de
roca "la galera"

6 gambas plancha
con toque de sal
recia.

PLATO PRINCIPAL

(A elegir)

Lomo de atún de
mazarrón

Lecha de paso por
cope

Lubina del hornillo

Chuleta de chato
murciano

Costillas de cordero
de barranda

Rabo de toro a la
cordobesa

POSTRE

Tortada aguileña

Café asiático de
cartagena.

BEBIDA

Cerveza estrella
levante, bodega
torrecastillo de
jumilla.

Menú 35€
Persona (mínimo 2 personas)

Gastro-Bar Barra6

C/ DE JOSÉ MARÍA PEREDA, 13,
968 475 855

Tomates de calnegre con bonito

Queso Ruperto con hueva de mújol

Regados con cervezas Estrella de levante

Revuelto de setas con gamba roja de Águilas

Cazuela de Rape de Águilas con gamba roja

Regado con vino de la región
(El tiempo que nos une)

Cerveza: Estrella Levante

Tarta aguileña

Café asiático

Gin tónica con piel de limón y naranja.

Menú 45€
Persona

Restaurante Costa Azul

BARRIO COLÓN, 4
968 959 618

ENTRANTES

Tomate Kumato con Bonito

Pan con Alioli y tomate

Mojama y Hueva con almendras

Salmorejo Cordobés

Gamba roja de Aguilas a la plancha
150 gramos

PLATO PRINCIPAL

(A elegir)

Dorada a la Espalda con guarnición de
verduras de la huerta de Murcia

Lagarto a la parrilla con guarnición de
verduras de la región de Murcia

POSTRE

Tarta de queso o combinado de frutas

BODEGA

Juan Gil

Cerveza Estrella de Levante

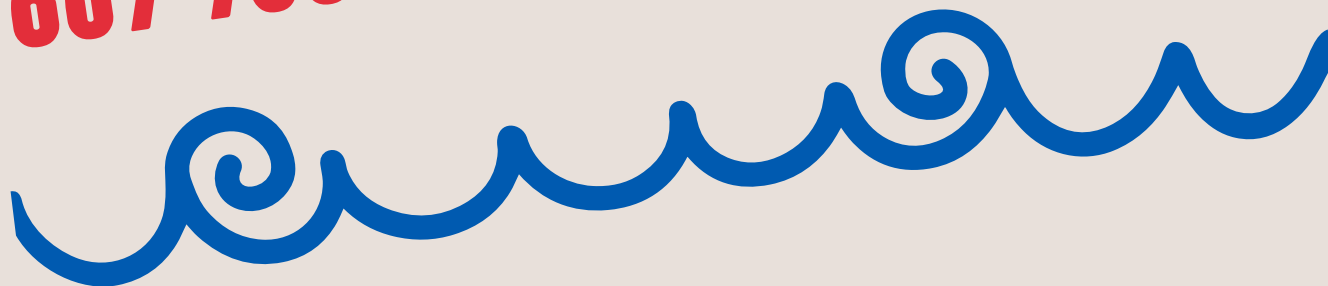
Café incluido

Menú 35€

Persona

Restaurante La Chimenea

C. MÉNDEZ NÚÑEZ, 4T,
669 933 716



Ensalada especial chimenea

6 gambas a la plancha de Águilas
(por persona)

Alcachofa con foie

2 Zamburiñas

PLATO PRINCIPAL

Rape a la espalda acompañado de
patatas a lo pobre

POSTRE

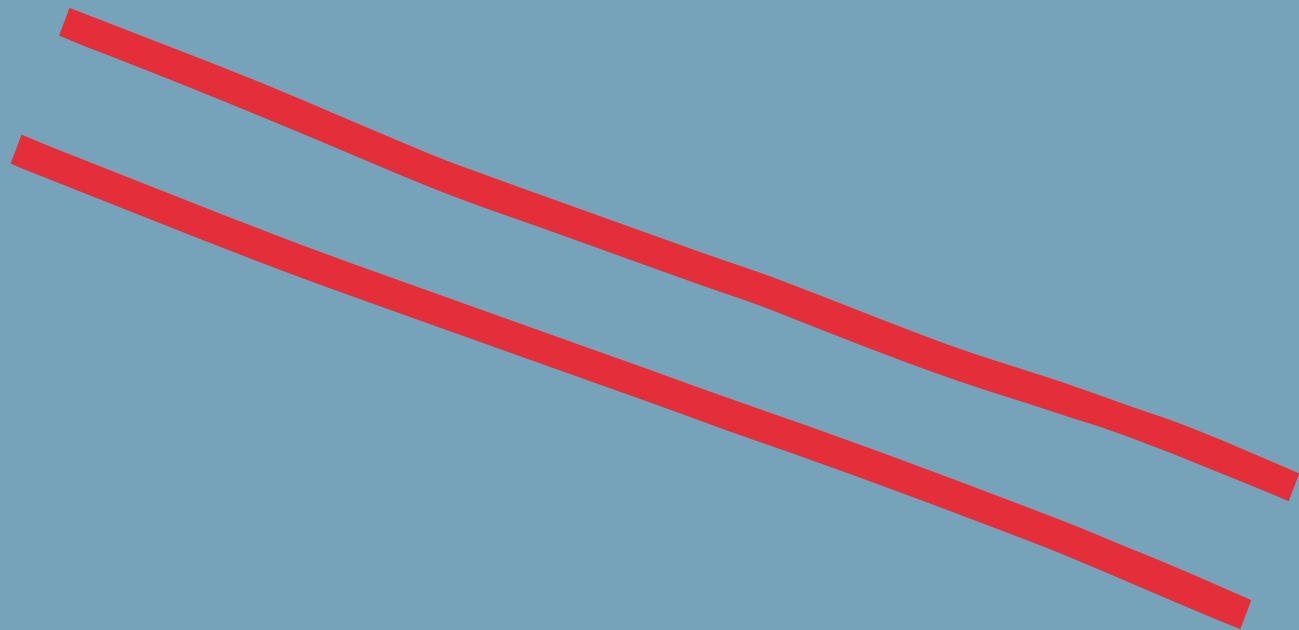
Hojaldre de turrón con
chocolate caliente

Café

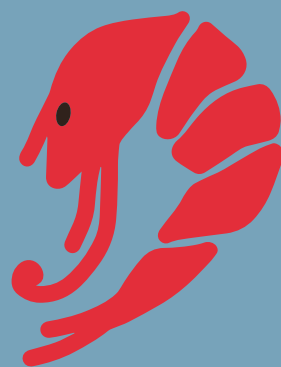
BEBIDA

Agua, cerveza, vino blanco de rueda

Menú 65€
Persona



iqué
Aproveche!





saboreaguilas²²

**LA
GAMBA
ROJA**



Organiza



Colabora



Patrocina

