



# Jornadas Gastronómicas del ARROZ CALASPARRA

CALASPARRA NOROESTE REGIÓN DE MURCIA  
calasparrarutasdelarroz.es

2023



Organiza



Coorganiza



#alimentosdeespaña

Coorganiza



Colaboran

Colaboran



Calasparra  
Mediodía

CALASPARRARUTASDELARROZ.ES

Experiencias Gastronómicas, Gastrotapas, Postres gourmet, Talleres, Ponencias, Patrimonio Cultural, Showcooking, Cócteles de autor, Música en vivo, Teatro, Cuentacuentos, Folclore....



## BAR CANTERO



Degustación de arroces en tapa

ARROZ A BANDA CON SEPIA CALAMAR Y GAMBA | ARROZ CON COSTILLEJAS ALUVIONES Y AJOS TIERNOS | ARROZ CON CONEJO Y CARACOLAS | ARROZ OTOÑAL CON PAN MONTANÉS, SALCHICHA ARTESANA Y SETAS DE TEMPORADA | ARROZ Y POLLO CAMPERO | ARROZ DE VERDURITAS Y ATÚN

Teléfono: 968 745 104

## RESTAURANTE CENTRO



Degustación

ARROZ BOMBA CON PULPO Y GAMBAS  
ARROZ BOMBA CON BOLETUS Y JAMÓN IBÉRICO

Teléfono: 968 720 209

## BAR CONVENTO



Gastrotapa 28 y 29 de octubre

ARROZ Y POLLO CAMPERO  
ARROZ Y CONEJO CAMPERO

Teléfono: 618 24 74 38

## RESTAURANTE COTO LOS RIÑALES



Menú especial

TOMATE PARTIDO CON BONITO | ALCACHOFAS CON FOIE Y PX | CROQUETAS CASERAS DE POLLO | PAELLA DE CARRILLERA | POSTRE CASEROS A ELEGIR

Teléfonos: 626 216 738  
619 240 451

## GASTROTECA GRAN VÍA CASINO



Menú degustación

Teléfono: 686 737 312

## RESTAURANTE LA CURVA



Menú especial

EMBUTIDOS Y QUESOS DE LA ZONA | CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA | ENSALADA | ARROZ PLEGUERO (POLLO Y ALBÓNDIGAS) | POSTRE A ELEGIR | PAN | BEBIDA (1 CONS POR PERSONA) | CAFÉ O INFUSIÓN

Teléfono: 968 720 718

## BAR LA ESQUINICA



27 de octubre

ARROZ DE VERDURAS Y MAGRET DE PATO. VARIEDAD BOMBA.

Teléfono: 678 296 736

28 de octubre

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO JOSELITO CON EDAMAME DE SOJA Y SETAS, VARIEDAD BALILLA POR SOLLANA.

29 de octubre

ARROZ NEGRO CON SEPIA SUCIA, CALAMARES Y GAMBAS. ALIOLI DE CEBOLLINO FRESCO Y AJO CON LECHE. VARIEDAD BOMBA.

## BAR RESTAURANTE LA PITRASICA



Menú especial

ARROZ CON CARRILLERA IBÉRICA Y SETAS

Teléfono: 676 819 941

## BAR RESTAURANTE LA TASCA



Gastrotapa 28 y 29 de octubre

EMPEDRADO DE BACALAO CON SEPIA Y AJETES

Teléfono: 968 745 080

## RESTAURANTE LAS LOMAS



Menú especial

ARROZ DE SECRETO CON PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADO

Teléfono: 669 216 482

## GASTRO-BAR MATAVINOS



Menú degustación

YAKY-TAKO (CARNE ESPECIADA SOBRE PASTA CRUJIENTE Y HUEVO DE CODORNIZ) | PULPO A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE PATATA Y NUESTRO PAN TOSTADO REGADO DE AOVE | TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE Y TOMATE | CANELÓN DE RABO DE TORO GLASEADO CON SU JUGO Y PARMESANO | DEGUSTACIÓN DE ARROZ DE CALASPARRA: VIERNES: RISOTTO DE TERNERA Y SETAS; SÁBADO: ARROZ DE CORVINA Y GAMBAS; DOMINGO: ARROZ DE PRESA, BOLETUS Y ALCACHOFAS | POSTRES A ELEGIR | NO INCLUYE CAFÉ NI BEBIDA

Teléfonos: 659 21 37 58  
968 74 60 09

## ARROCERÍA Y BRASAS TITANIUM



ARROZ CON BOGAVANTE | ARROZ NEGRO CON DADOS DE ATÚN CON ALIOLI DE LIMÓN | ARROZ CON GAMBA ROJA | ARROZ Y MARISCO | ARROZ DE CONEJO CON CARACOLAS | ARROZ Y POLLO

Teléfono: 628 333 288

## CONFITERÍA GRAN VÍA



Postre gourmet

BIZCOCHO DE CANELA CON MOUSSE DE ARROZ CON LECHE, RECUBIERTO DE CHOCOLATE BLANCO IVOIRE Y CAMELO

Teléfono: 968 745 248

## PASTELERÍA SABOREANDO



Postre gourmet

CHEESECAKE DE ARROZ DOP CON LECHE Y COMPOTA TROPICAL

Teléfono: 968 74 65 76

## CAFÉ REALES | CARRANCHO



Calasparra Tardes

CÓCTELES DE AUTOR

Teléfono: 666 42 59 28