

Hostal Restaurante Salones Victoria
Santa Marina del Rey, Telf: 987 377 011

Café-bar La Terraza
Santa Marina del Rey, Telf: 652 454 352

Tapas Bar Camping
Santa Marina del Rey, Telf: 622 647 148

Carnicería y Embutidos Mateo
Santa Marina del Rey, Telf: 679 161 587

Distribuidor de bebidas y encurtidos Ciriaco del Órbigo
Santa Marina del Rey, Telf: 626 712 995 / 629 829 253

Panadería La Tahona del Órbigo
Villamor de Órbigo, Telf: 636 757 554

Granja Clahu
Variedad de quesos de cabra
San Martín del Camino, E-mail: canillareal@hotmail.com

Restaurante Rey Don Sancho
Parador de San Marcos
León, Telf: 987 237 300

Restaurante Mirador del Ermitage
La Bañeza, Telf: 987644 404

Restaurante Serrano
Astorga, Telf: 987 617 866

Restaurante Azul Montearenas
Ponferrada, Telf: 987 417 012

Restaurante La Arquilla
Cistierna, Telf: 987 701 025

Restaurante Luis
Sahagún, Telf: 987 782 058 / 987 781 085

Miércoles y exaltación de la tapa del 10 al 19 de julio de 2015
Santa Marina del Rey



Gastronomías



Ayuntamiento de
SANTA MARINA DEL REY

Teléfono: 987 37 70 86

Fax: 987 37 74 80

Calle Doctor Vélez, 28

Santa Marina del Rey, LEÓN

E-mail: info@aytosantamarinadelrey.es



Fieles a lo que ya va siendo una cita tradicional en nuestro Municipio y también en la Provincia, nos disponemos a celebrar la octava edición de las "Jornadas Gastronómicas del Ajo" desde el viernes 10 al domingo 19 de julio.

Los restaurantes, bares, carnicerías y panaderías nos ofrecen su buen hacer mediante recetas y productos que muestran, tanto la rica tradición culinaria como platos innovadores, pudiendo así comprobar vecinos y visitantes el amplio abanico de posibilidades gastronómicas con nuestro ingrediente estrella, el Ajo.

También recordarles que, al lado de una buena mesa, un aliciente complementario es el paisaje, el patrimonio, el arte, la cultura, la historia y como no la estupenda hospitalidad de la gente de las cinco localidades del Municipio.

Agradezco el esfuerzo y la ilusión, un año más, de los establecimientos participantes y colaboradores en estas jornadas e invito a disfrutar durante estos diez días de esas magníficas viandas maridadas con los mejores caldos.

¡Buen provecho y un cordial saludo!

Francisco Javier Álvarez Álvarez
Alcalde de Santa Marina del Rey



TAPAS

Hostal Restaurante Salones Victoria

- Pulga de trucha en escabeche y crema de patatas con ajo y perejil
- Brocheta de lomo de la olla con pimientos del padrón y ajos fritos
 - Pizza de cecina y queso de cabra con ajo y perejil

Café-bar La Terraza

- Ajo asado con queso camembert y cebolla sobre pan crujiente
- Mejillones en salsa roja con ajos fritos
 - Brocheta de champiñones aliñada con crema de ajos

Tapas Bar Camping

- Tosta de champiñones al ajillo con queso
 - Pan de ajo con tomate y jamón
- Tostada de atún con alioli y aji molido

Carnicería y Embutidos Mateo

- Jamón y Cecina al aroma de ajo
 - Chorizo con extra de ajo
- Lomo con adobo especial de ajo

Panadería La Tahona del Órbigo

- Pan saborizado de ajo, aceitunas y orégano
- Pizza de chorizo, bacon y ajos confitados
 - Surtido de hojaldres

Menús

Hostal Restaurante Salones Victoria

- Pastel de sopas de trucha con salsa de ajoarriero
 - Puerros albardados con cecina y gratinados con mozarella al ajo
- Lomos de bacalao al horno con alioli de almendras
 - o
 - Picaña de ternera a la plancha con pimientos del padrón y ajos fritos
 - Coulant templado de chocolate con helado

Vino prieto picudo "3 Palomares"
Agua y refrescos

PRECIO: 25 €

Restaurante La Arquilla

- Ajo Blanco con uvas frescas
- Revuelto de Ajos Tiernos, gambas y Setas del Bosque
 - Bacalao Ajoarriero
 - Secreto al Ajo de Módena
 - Terrina de Ajos y Membrillo

Blanco Tatuaje 100% Verdejo
Tinto Século Bierzo 2013 Mencía

PRECIO: 27 €

Restaurante Azul Montearenas

- Ajoblanco malagueño
- Alubias de riñón con gambas y aceite de ajos tostados
 - Codillo asado con patatas al horno y alioli
 - Helado de queso con crumble, salsa de moras y vainilla

Vino D. O. Bierzo
Agua Mineral

PRECIO: 22 €

Restaurante Rey Don Sancho Parador de San Marcos

- Ajo blanco acompañado con dados de melón
- Chipirones a la plancha aromatizados con ajo y perejil y arroz con pesto
- Solomillo de ibérico con sabayón de ajos tostados
 - Copa de helados con frutillas

Bebida incluida de la casa

PRECIO: 33€

Restaurante Serrano

- La cecina de Astorga, membrillo y ajo confitado
 - El ajo blanco, tomate, albahaca y melón
 - La merluza al ajo arriero, con huevo poche
- La leche frita con pestiños de canela y ajo negro

Bodega no incluida

PRECIO: 30 €

Restaurante Luis

- Vieira sobre crema de zanahoria, crujiente de jamón y muselina de ajo
- Sardina marinada en cítricos con crujiente de ajo
 - Crep de morcilla con fritada de piñones y ajo
 - Rape al ajo fresco de santa marina
 - Pichón de tierra de campos sobre nido de patata panadera y ajo
- Helado de queso con estofado de frutos rojos

Agua y vino de la tierra

PRECIO: 36 € + I.V.A.

Restaurante Mirador del Ermitage

- Cecina de Leon aliñada con aceite de oliva, pimienta negra y aroma de ajo
- Delicias de gamba y langostino con vinagreta de ajo
 - Secreto de ibérico con ensalada de temporada y alioli de ajo
 - Yemas de La Bañeza

Bebidas no incluidas

PRECIO: 18,90 €