

Viernes 18 Mayo

Menü Meloso

Aperitivo de bienvenida

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte
con queso puro de oveja al romero
Ensalada de ventresca
Chipirones salteados
con habitas baby y alcachofas
Almejas marinera

SEGUNDO PLATO

Arroz meloso con bogavante

POSTRE

Leche frita con helado de turrón

SOBREMESA

Café, infusión, licores
Gin Tonic Premium

BODEGA

Agua Solán de Cabras
Cerveza Mahou
Tinto Viña Salceda
Blanco Canto Real Rueda
Cava Brut Nature
Café Delta

P.P.P. **40 €**
I.V.A. incluido



Nosotros: Ángel y Gundi

Somos una familia que desde el año 1979 nos dedicamos a la restauración, haciéndonos cargo de la dirección de esta casa en 1995, siguiendo con la cocina mediterránea iniciada por los Hermanos Rico.

Basada en la frescura y exquisita calidad de los pescados y mariscos de la bahía. Nuestras especialidades son los distintos tipos de arroces, elaborados con los mejores productos, y destacando el caldero marinero, lograda esta receta de grandes cocineros de esta villa marinera. Éste es un plato muy exquisito que se compone principalmente de gallineta y otros pescados de roca. Se sirve primero el pescado con patatas y salsa, y con el caldo del pescado se elabora un arroz a banda que es un excelente final a una excelente comida. Otra de nuestras especialidades es el arroz con bogavante. Esta receta es el resultado de muchos años de experimentación con los arroces, texturas y sabores, con la inclusión de un toque personal que le confiere una distinción especial en nuestra cocina.

Casa Rico

Restaurador y Propietario Ángel Lumbreras

C/ Gabriel Miró, 41 - SANTA POLA

RESERVAS: 965 414 706

MÓVIL: 651 814 268

e-mail: restaurantecasarico@gmail.com

www.casarico.es

IV Jornadas Gastronómicas

del 15 al 18
Mayo de 2018

Restaurante

CASA
Rico

Barra - Tapas



Martes 15 Mayo
Menú Especial Casa Rico

Aperitivo de bienvenida

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte
con queso puro de oveja al romero
Ensalada Casa Rico
Marisco hervido
Pulpo a la gallega

SEGUNDO PLATO

Arroz con sepia y verdura

POSTRE

Tiramisú

SOBREMESA

Café, infusión, licores
Gin Tonic Premium

BODEGA

Agua Solán de Cabras
Cerveza Mahou
Tinto Viña Salceda
Blanco Canto Real Rueda
Cava Brut Nature
Café Delta

P.P.P. **40 €**
I.V.A. incluido

Miércoles 16 Mayo
Menú Caldero Marinero

Aperitivo de bienvenida

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte
con queso puro de oveja al romero
Ensalada con capellanes
Cigalas salteadas
con ajos tiernos y tomates secos
Calamar plancha

SEGUNDO PLATO

Caldero marinero

POSTRE

Cremoso de queso con miel

SOBREMESA

Café, infusión, licores
Gin Tonic Premium

BODEGA

Agua Solán de Cabras
Cerveza Mahou
Tinto Viña Salceda
Blanco Canto Real Rueda
Cava Brut Nature
Café Delta

P.P.P. **40 €**
I.V.A. incluido

Jueves 17 Mayo
Menú Gundi

Aperitivo de bienvenida

ENTRANTES

Jamón ibérico al corte
con queso puro de oveja al romero
Ensalada especial con salazones
Gamba roja de
la bahía de Santa Pola
Calamares a la andaluza

SEGUNDO PLATO

Fideuá marinera

POSTRE

Coulant de chocolate
con helado de nata y nueces

SOBREMESA

Café, infusión, licores
Gin Tonic Premium

BODEGA

Agua Solán de Cabras
Cerveza Mahou
Tinto Viña Salceda
Blanco Canto Real Rueda
Cava Brut Nature
Café Delta

P.P.P. **40 €**
I.V.A. incluido