



## Menú del Caminante “Descubre el Camino”

*Para compartir Productos Típicos del Noroeste:*

### **“Pipirrana Murciana”**

*Conserva de tomate que realizaban las abuelas durante el mes de septiembre acompañada de Atún, Huevo Cocido, Cebolla y Aceitunas Negras*

### **“Embutido Típico del Noroeste Murciano de:”**

*Envuelto, Buche, Chorizo*

### **Segundo Plato Individual un Rico “Puchero Teresiano”**

*Consigue calentar el ambiente, un clásico de carnes, verduras y legumbres cocidas a fuego lento*

### **“Olla del Capellán”**

### *Postre*

### **Arroz con Leche**

*Café o Infusión*

### **Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas**

*Vino Blanco y Tinto de Cosecha D.O. De La Región, Agua, Cervezas y Refrescos*

**MENU DEL CAMINANTE Nº 1 PARA OTOÑO – INVIERNO 2017**

**PRECIO POR PERSONA 15 € (IVA Incluido)**





## Menú del Caminante “Año Santo In Perpetuum”

*Para compartir Productos Típicos del Noroeste:*

### **Ensaladas Mixtas**

*(Lechuga, Tomate, Maíz Dulce y Aceitunas)*

### **Rin Ran Huertano**

*(Patata asada, cebolla, pimiento, aceitunas y bacalao)*

### **Croquetas de Ave**

### *Segundo Plato Individual*

*Plato Tradicional de los pueblos de altura de la Región de Murcia*

### **“Empedrado de Boquerones”**

### *Postre*

### **Pan de Calatrava**

*Café o Infusión*

*Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas*

*Vino Blanco y Tinto de Cosecha D.O. De La Región, Agua, Cervezas y Refrescos*

**MENU DEL CAMINANTE Nº2 PARA OTOÑO – INVIERNO 2017**

**PRECIO POR PERSONA 15 € (IVA Incluido)**





## Menú del Caminante “Pucheros Peregrinos”

### *Primer Plato Individual*

*Para ir entrando en calor, típico puchero de caldo caliente realizado con ave de corral acompañado de una Pelota de Magra de Chato Murciano*

### **“Caldo con Pelota”**

*A continuación al Centro de la Mesa Productos Típicos de Caravaca*

*De la Huerta: Tomate, Pepino y Pimientos,*

*Carne: Matanza del Cerdo y*

*Del Mar: Pescado Azul*

### *Segundo Plato Individual*

*Típico almuerzo que cocinaban los agricultores durante sus largas jornadas de trabajo*

### **“Migas de Harina de Trigo”**

### *Postre*

### **Flan de Vainilla**

*Café o Infusión*

*Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas*

*Vino Blanco y Tinto de Cosecha D.O. De La Región, Agua, Cervezas y Refrescos*

**MENU DEL CAMINANTE Nº3 PARA OTOÑO – INVIERNO 2017**

**PRECIO POR PERSONA 15 € (IVA Incluido)**





## Menú del Caminante “Menú Degustación”

### *Primer Plato un Rico “Puchero Teresiano”*

*Consigue calentar el ambiente, un clásico de carnes, verduras y legumbres cocidas a fuego lento*

### **Una Exquisita “Olla del Capellán”**

*A continuación al Centro de la Mesa Productos Típicos de Caravaca*

*De la Huerta: Tomate, Pepino y Pimientos,*

*Carne: Matanza del Cerdo y*

*Del Mar: Pescado Azul*

### *Segundo Plato Individual*

*Típico almuerzo que cocinaban los agricultores durante sus largas jornadas de trabajo*

### **“Migas de Harina de Trigo”**

### *Tercer Plato Individual*

*Plato Tradicional de los pueblos de altura de la Región de Murcia*

### **“Empedrado de Boquerones”**

### *Postre*

**Central de Fruta Natural Preparada y Dulces**

*Café o Infusión*

*Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas*

*Vino Blanco y Tinto de Cosecha D.O. De La Región, Agua, Cervezas y Refrescos*

**MENU DEL CAMINANTE Nº4 PARA OTOÑO – INVIERNO 2017**

**PRECIO POR PERSONA 25 € (IVA Incluido)**

