

Tapas

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

- Brocheta de pollo con salsa picante de ajo
- Vasito de verduras en tempura con ajonesa
- Flor de cecina con aceite de ajo

Café Bar La Terraza

Santa Marina del Rey, Telf: 652 454 352

- Pa amb tomaquet tostado cubierto de jamón y queso
- Patata cocida acompañada de fina salsa y exquisito ajo
- Mejillones en salsa roja con ajo frito

Bar Restaurante Camping

Santa Marina del Rey, Telf: 622 647 148

- Gulas al ajillo en cama de queso cremoso
- Huevo con jamón en salsa de ajo y tomate
- Tortilla de champiñones al ajillo

Carnicería y Embutidos Mateo

Santa Marina del Rey, Telf: 679 161 587

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

Panadería Santiago

Santa Marina del Rey, Telf: 606 154 420

- Empanada de cecina con baño de aceite de ajo
- Brazo de yema tostada
- Tarta de chocolate y nata

Panadería La Tahona del Órbigo

Villamor de Órbigo, Telf: 636 757 554

- Pan de aceitunas y bacon, aromatizado con hierbas provenzales y aceite de ajo
- Empanada de chorizo con ajos confitados
- Mallas de hojaldre con cabello de ángel

Santa Marina del Rey
del 9 al 19 de julio de 2017



Jornadas Gastronómicas



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

Saluda

Las Jornadas Gastronómicas del Ajo cumplen este año su décima edición, consolidándose como un atractivo más de las cinco localidades del municipio de Santa Marina del Rey.

Cada uno de los establecimientos, de nuestro municipio y provincia, participantes en estas jornadas nos ofrece productos de primera categoría, nuevos sabores escondidos en la excelencia de la cocina tradicional y cuidadas presentaciones. Todo ello pensado para el disfrute y el buen comer de los comensales. Esta edición damos la bienvenida al Restaurante la Tronera, en Villadepalos, que representa a la Comarca del Bierzo.

El Ayuntamiento de Santa Marina del Rey, promotor y organizador de estas jornadas, se reafirma en su compromiso con la gastronomía y con el ajo, nuestra joya en la cocina, para la dinamización del comercio local y la promoción turística y cultural.

Vecinos y visitantes, acudamos a los establecimientos y deleitemos el paladar con la variada propuesta de menús, tapas, embutidos, quesos, encurtidos, repostería, vinos...

Invito a las personas que visitan por primera vez nuestro municipio, a descubrir el patrimonio artístico, a respirar aire puro en los parajes naturales, a pasear por las tranquilas calles, descubriendo la hospitalidad que nos caracteriza.

¡Buen provecho! ¡Buenas jornadas!

Francisco Javier Álvarez Álvarez
Alcalde de Santa Marina del Rey



Menús

Hostal Restaurante Salones Victoria

Santa Marina del Rey, Telf: 987 377 011

- Humus de garbanzos con zarzuela de ahumados y aceite de ajo
- Risotto purpura con sepia y alioli
- Emperador con pisto y espuma de ajo o
 - Solomillo de ternera al foie, con manzana braseada y ajos fritos
 - Leche frita con helado de menta

Vino "Zuazo Gaston" Roble vendimia seleccionada
Agua y refrescos

PRECIO: 27 €

Restaurante Serrano

Astorga, Telf: 987 617 866

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

Bodega no incluida

PRECIO: 30 €

Restaurante El Campillo

Sosas de Laciana, Telf: 987 471 452

- Ensalada de tomate al ajo con cecina
 - Revuelto de ajetes y espárragos
 - Bacalao al mojo picón
- Tacos de lomo de vaca adobado con boletus
 - Suspiros dulces de la abuela

Café y licor de patxaran
Blanco Godello
Tinto Bierzo

PRECIO: 30 €

Restaurante Rey Don Sancho

Parador de San Marcos

León, Telf: 987 237 300

- Ajo blanco con uvas y melón
- Ensalada templada de brotes de espinacas y bacalao con infusión de tomate y ajillos
- Espetón de solomillo ibérico con salsa de queso Valdeón
- Repostería San Marcos

Aguas minerales, vino de la bodega del Parador
Café o infusión

PRECIO: 35€

Restaurante Luis

Sahagún, Telf: 987 782 058 / 987 781 085

Restaurante la Parrilla de Luis Cocina Vasco-Leonesa (León)

- Ensalada de alcachofas con tallo marinadas al ajo fresco con anchoas y ventresca
- Biceps de vacío de Angus con salsa Wellington de ajo y armañac
 - Lomo de bacalao Club Ranero
- Tocinillo y helado de maracuyá con toque de ajo confitado

Café y chupito
Bodega no incluida

PRECIO: 42 €

Restaurante Mirador del Ermitage

La Bañeza, Telf: 987 644 404

- Cecina de León 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

Café
Bebidas no incluidas

PRECIO: 18,90 €

Hotel Restaurante La Tronera

Villadepalos, Telf: 616 182 619

- Caviar de agua de tomate y ajo
- Sarmientos al aroma de ajo
- Langostino al ajillo

- Ajo Blanco Berciano
- Carpaccio de vieira osmotizada en ajo
- Bonito confitado y muselina de ajoarriero
- Causa de pulpo a feira con alioli
- Lagarto de ibérico con ajos confitados

Postres a elegir:

- Crema de Manzana Reineta caramelizada, helado de Frutos del Bosque y lascas de Yogurt
- Marquesa de Chocolate con Helado de Moka

- Sabores "La Tronera"
- ¿Quién fue primero?, ¿La Torrija o el Huevo? 3º premio "torrija innovadora" Concurso Nacional de Torrijas 2014
- Delicia de Chocolate con Helado de Naranja
- Tarta de Queso

Bodega no incluida
El menú se sirve por persona y a mesa completa
Solo con reserva

PRECIO: 35 €

Distribuidor de bebidas y encurtidos

Ciriaco del Orbigo

Santa Marina del Rey,

Telf: 626 712 995 / 629 829 253

Granja Clahu

Variedad de quesos de cabra

San Martín del Camino

E-mail: canillareal@hotmail.com

