

JORNADAS GASTRONÓMICAS BERENJENA DE ALMAGRO

“Algo Único”

para una
alimentación
saludable



CONSEJO REGULADOR DE LA
INDICACIÓN GEGRÁFICA PROTEGIDA

ACTIVIDAD COFINANCIADA POR





La Tapería

Dirigido por Manuela

Calle Nieves 63

13260 Bolaños de Calatrava

Tfno. reservas: 607 714 793

Email: elena1_1_@hotmail.com

MENÚ

Aperitivo

Berenjena de Almagro embuchada.

Tapa nº 1

Berenjena rellena de carne y queso.

Tapa nº 2

Berenjena crujiente, tierra y mar.

Tapa nº 3

Berenjena rellena de anchoa con reducción de vino tinto.

Bebida

Vino, agua, pan y café.

15€ MENÚ



Bar Gabi

Dirigido por Javier Jiménez

Calle Nieves 20

13260 Bolaños de Calatrava

Tfno. reservas: 660 596 276

MENÚ

Aperitivo

Berenjena de Almagro embuchada.

Tapa nº 1

Ensalada de Berenjena de Almagro.

Tapa nº 2

Milhojas de Berenjena de Almagro con Solomillo.

Tapa nº 3

Berenjena de Almagro rellena de carne.

Bebida

Vino, agua, pan y café.

15€ MENÚ

Menú



Dirigido por Emi Martín Retamal

Calle Sancha López del peral 8
13260 Bolaños de Calatrava
Tfno. reservas 926 975 152
info@restaurantelasancha.com





Aperitivo

Berenjena de Almagro embuchada;
Bombón Capricho;
Navío La Sancha.

Entrante

Cre moso de Berenjena y minitosta
de sardina ahumada en pan de cristal.

Pescado

Bacalao confitado con alioli de Berenjena y perlas de oloroso.

Carne

Entraña de añojo de ternera, con crujiente
de Berenjena, almendra, miel y sal rosa del Himalaya.

Postre

Bodegón La Sancha, con lágrimas de chiquitita y escamas negras.

Bebida

Vino, agua, pan y café.

25€ MENÚ

Menú



Dirigido por Pelu

C/ Nieves, 25
13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)
Tfno: 658 385 680
pelu-islaperejil@hotmail.com





Aperitivo

Berenjena de Almagro embuchada

Entrantes

Ensalada multisabor con Berenjena y perdiz.

Berenjena Embuchada con lacón en tempura y miel de caña.

Langostinos al ajillo con suspiros de Berenjena.

Pescado

Lomo de atún rojo con mermelada de Berenjena

Carne

Solomillo de cerdo extratierno, con refrito de ajo y Berenjena.

Postre

Delicias de Berenjena con salsa de caramelo.

Bebida

Vino, agua, pan y café.

25€ MENÚ

Menú



Dirigido por José y Loli

Calle Nieves, 57 (parque)
13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)
Reservas: +34 678 776 716
e-mail: losmenchero@gmail.com





Aperitivo

Berenjena de Almagro embuchada

Entrantes

Pastel de Berenjena y crema de pimiento rojo.

Pescado

Exqueisada de bacalao y Berenjena

Carne

Pluma ibérica con pisto de Berenjena

Postre

Sopa de frutos rojos y parfait de Berenjena.

Bebida

Vino, agua, pan y café.

25€ MENÚ





Noche de Berenjena y Vino

Viernes, día 21 de octubre a las 21:00h

En la bodega de Amancio Menchero vamos a disfrutar de una cata maridaje de vinos con tapas elaboradas por los bares y restaurantes participantes en estas Jornadas; todo ello acompañado con la música del grupo local "Agua Marina".

Entrada y degustación

15€



OLEUINICOLA
CAMPO DE CALATRAVA
SOLANOS DE CALATRAVA

Aceites
TORREFRÍEDA
VERA BONDIE
Vinos
Doña Berenguela
VINOLOS



Oleuinícola Campo de Calatrava
Carretera de Torralba, 1
13260 Bolaños de Calatrava
Tfno.: 926 870 098 - 926 871 760
oleuinicola@terra.es

Bodega Amancio Menchero
Calle Legión, 27
13260 Bolaños de Calatrava
Tfno. Reservas: 926 870 076 - 680 402 931
Email: amanciomenchero@hotmail.com



Estos vinos estarán disponibles en todos los menús

Carta de Vinos

MARCA	TIPO	VARIEDAD	AÑADA
DOÑA BERENGUELA	BLANCO	AIREN	2015
DOÑA BERENGUELA	BLANCO	MACABEO-VERDEJO	2015
DOÑA BERENGUELA	ROSADO	SYRAH	2015
DOÑA BERENGUELA	TINTO	CENCIBEL	2015
DOÑA BERENGUELA	TINTO CRIANZA	CENCIBEL	2012
QUARTA CABAL	BLANCO	AIRÉN	2015
CUBA 38	TINTO	CENCIBEL	2015
FINCA MORIANA	TINTO CRIANZA	CENCIBEL	2012



amancio
menchero
vinos

Empresas con certificación de Calidad



Con la colaboración de:



AYUNTAMIENTO
DE BOLAÑOS