

## **DATOS PARTICIPANTES EN LA “LA CAZUELICA Y EL VINO” 2016 DEL JUEVES 7 AL DOMINGO 10 DE FEBRERO DEL 2016**

### **Restaurante La Mata “Felisa”**

Avda. Suiza, 2, La Mata

CAZUELICA 1: Zamburiñas y colas de langostinos al ajillo

CAZUELICA 2: Rabo de torro con garbanzos.

VINO RECOMENDADO: **Estola Reserva 2010, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. (D. O. Castilla La Mancha)**

### **Restaurante Barlovento**



Avda. Miramar, VIII Urb. Cabo Cervera - [www.restaurantebarlovento.com](http://www.restaurantebarlovento.com)

CAZUELICA 1: Arroz y Gallo Muerto

CAZUELICA 2: Sepia sangochada con caracoles (Plato admirado aquí por Ferrán Adriá)

CAZUELICA 3: Mini – pelotas de cocido con su caldo (lo hace el abuelo)

CAZUELICA 4: Arroz a la Orilla (típico y famoso en Barlovento)

CAZUELICA 5: **Albóndigas con salsa de almendras como lo hacía la yaya**

CAZUELICA 6: **Ilusiona tu paladar con nuestra cazuela de Osobuco**

CAZUELICA 7: **Nuestro crujiente de huevo de corral con toque ibérico, trufa e ilusión de roquefort.**

CAZUELICA 8: **Gazpacho de La Mancha con caza de allí (exquisita creación del jefe)**

CAZUELICA 9: **Pisto de verduras de la Vega Baja con huevos de gallinas de corral**

CAZUELICA 10: **Carrillera ibérica con nuestra famosa salsa selva negra**

CAZUELICA 11: **Pulpo con patatas, guisantes, sepia y huevo de codorniz**

CAZUELICA 12: **Arroz caldero**

VINO RECOMENDADO 1: **Vino tinto Nuntius - variedad 100% tempranillo. (D. O. Rioja)**

VINO RECOMENDADO 2: **Vino Blanco D.O. Rueda – Variedad Verdejo**

### **La Bodeguilla del Mullins**



C/ Caballero de Rodas, 211

CAZUELICA 1: Moros y cristianos

CAZUELICA 2: Perlas del mediterráneo

VINO RECOMENDADO: **Abadía del Roble – Tinto. Joven con crianza. Tempranillo. (D. O. Castilla La Mancha)**

### **Restaurante Las Columnas**



Avda. de los Marineros 23 – [www.lascolumnasrestaurante.com](http://www.lascolumnasrestaurante.com)

CAZUELICA 1: Ternera En salsa con perrochicos

CAZUELICA 2: Caracoles en Salsa a la hierbabuena

VINO RECOMENDADO: **Mantibre tinto. Crianza 2012 (D. O. Rioja)**

### **Restaurante – Pizzería Vela Beach Centro**

Paseo Juan Aparicio, 16 – [www.velabeachrestaurante.com](http://www.velabeachrestaurante.com)

CAZUELICA 1: Ragout de carrillera a la orilla del mar y escuela húngara

CAZUELICA 2: Arroz Leyenda de los mares

CAZUELICA 3: Crujiente de rabo de toro en la selva negra

CAZUELICA 4: El huevo de corral envuelto en saco crujiente con jamón ibérico y toque de roquefort

CAZUELICA 5: La alcachofa y su rabo caramelizados, llena de boletus y toque de foie

VINO RECOMENDADO: **Hacienda López de Haro. Crianza. Tempranillo, Garnacha y Graciano (D. O. Rioja)**

### **La Marisquería de Torre vieja**



C/ Ramón Gallud, 101 - [www.marisqueriatorrevieja.com](http://www.marisqueriatorrevieja.com)

CAZUELICA 1: Bacalao confitado con tomate casero

CAZUELICA 2: Carrillada a la cordobesa

VINO RECOMENDADO: **Cueva de lobos Tinto. Crianza 2013. Tempranillo (D. O. Rioja)**

### **Mesón Rincón Gallego**



C/ del Mar 29- Bajo

CAZUELICA 1: Estofado de jabalí

CAZUELICA 2: Huevo de codorniz con zorza del bierzo

VINO RECOMENDADO: **Dagda Tinto. Mencía. (D. O. Galicia)**

### **LA Cantina Cubana**

Paseo Juan Aparicio, 4

CAZUELICA 1: Albondiguitas de bacalao a la vizcaína

CAZUELICA 2: Ajillada de gulas con crujiente de alcachofas

VINO RECOMENDADO: **Mantibre tinto. Crianza 2012 (D. O. Rioja)**

### **Tasca Bahía**

C/ Diego Hernández, 16 [www.bahiarestaurant.es](http://www.bahiarestaurant.es)

CAZUELICA 1: Guiso de raja

CAZUELICA 2: Estofado de pulpo

VINO RECOMENDADO: **Añares Tinto. Crianza. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (D. O. Rioja)**

### **Copas & Tapas**

C/ Ramón y Cajal, 5 – Esq. C/ Apolo

CAZUELICA 1: Guiso de Sepia

CAZUELICA 2: Kebab Box

CAZUELICA 3: Cocido Madrileño “Mini”

CAZUELICA 4: Guiso de Presa Ibérica

VINO RECOMENDADO: **Heras cordon 2009, Crianza. : Tempranillo, graciano y mazuelo. D. O. Rioja**

### **Tasca Nueva Bahía**

C/ Diego Hernández, 32 - [www.tascanuevabahiatorrevieja.com](http://www.tascanuevabahiatorrevieja.com)

CAZUELICA 1: Estofado de ternera con setas y alcachofas

CAZUELICA 2: Pulpo al horno al estilo murciano

**CAZUELA 3:** Bacalao al arriero

**CAZUELA 4:** Callos a la leonesa

**CAZUELA 5:** Chipirones al vino blanco

**CAZUELA 6:** Chorizo asturiano a la sidra

VINO RECOMENDADO: **Beronia Tinto. Crianza 2011. Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. (D. O. Rioja)**

### **Restaurante Rincón de Capis**



C/ San Gabriel, 5 - [www.restauranterincondcapis.com](http://www.restauranterincondcapis.com)

CAZUELICA 1: Sr. Pequero (Huevos rotos con bogavante)

CAZUELICA 2: Alcachofas a la crema de foie y anchoas del cantábrico  
CAZUELICA 3: Rissoto de setas con trufa.  
CAZUELICA 4: Merluza con gulas al ajillo.  
CAZUELICA 5: Carrilleras estofadas al Vermouth de la Mota  
VINO RECOMENDADO: **Fruto noble roble 2013. Monastrell y Syrah (D. O. Alicante)**

### **Bar Tapería Los Zamoranos**



Avda. de la libertad, 5

CAZUELICA 1: Marmitako de atún

CAZUELICA 2: Callos a la madrileña

CAZUELICA 3: Patatas con costillas

CAZUELICA 4: Careta en salsa

CAZUELICA 5: Guisao de solomillo ibérico

VINO RECOMENDADO 1 : **Vegaza. Tinto. Crianza. D. O. Ribera del Duero**

VINO RECOMENDADO 2: **Rey Santo. Verdejo, Viura. D. O. Rueda**

### **Bar Restaurante Bahía**

Avda. de la libertad, 3 - [www.bahiarestaurant.es](http://www.bahiarestaurant.es)

CAZUELICA 1: Arroz y costra

CAZUELICA 2: Guisao de pollo con albóndigas

VINO RECOMENDADO: **Añares Tinto. Crianza. [Tempranillo](#), Garnacha, Mazuelo y Graciano (D. O. Rioja)**

### **Restaurante La Encina**



C/ Pedro Lorca, 11

CAZUELICA 1: **Fabes con almejas**

**CAZUELICA 2: Sopa castellana**

VINO RECOMENDADO: **Señorío de los Baldíos. Joven. 100% tinta del país. (D. O. Ribera del Duero)**

### **Restaurante El Puerto**

Paseo Vistalegre S/N – [www.restaurante-elpuerto.com](http://www.restaurante-elpuerto.com)

CAZUELICA 1: Callos marineros de bacalao

CAZUELICA 2: Guiso de sepia y setas

CAZUELICA 3: Alubias con chirulas

CAZUELICA 4: Mejillones a la cazuelita

VINO RECOMENDADO: **Coto de Hayas tinto, roble 5-6 meses, Cabernet - Tempranillo (D. O. Campo de Borja)**

### **Cocedero Marisquería Aguamarina**

C/ María Parodi, 48 - [www.aguamarinamarisqueria.com](http://www.aguamarinamarisqueria.com)

CAZUELICA 1: Gazpacho marinero

CAZUELICA 2: Habichuelas Aguamarina

VINO RECOMENDADO: **Blanco Ruchel. Godollo (D. O. Valdeorras)**

### **Mesón la Huertica**



C/ Patricio Pérez, 45

CAZUELICA 1: Cocido de pato completo con la pelota XL

CAZUELICA 2: Huevos de corral a la cazuela, rotos con patatas y jamón ibérico

CAZUELICA 3: Migas caseras con tropezones

CAZUELICA 4: Habitas baby con jamón ibérico

CAZUELICA 5: Bacalao a la marinera

CAZUELICA 6: Cazuela de rulo de cabra con tomate confitado

CAZUELICA 7: Dorada y salmón al cava

CAZUELICA 8: Secreto ibérico a la brasa con patatas y padrón

VINO RECOMENDADO: **Chaval. Crianza. Tempranillo y Garnacha.(D. O. Rioja)**

### **Mesón Real**

C/ Salero, 2

CAZUELICA 1: Cocido marinero

CAZUELICA 2: ernera con alcachofas

VINO RECOMENDADO: **Vegaza. Tinto. Crianza. (D. O. Ribera del Duero)**

### **Restaurante El Novillo**

C/ San Pascual. 2

CAZUELICA 1: Estofado de carrillera de buey

CAZUELICA 2: Fabes con perdiz

VINO RECOMENDADO: **Azabache. Tinto. Tempranillo. Joven. (D. O. Rioja)**

### **Restaurante Nautilus**



C/ Acantilado, 1, Urb. Rocío del Mar - [www.restaurantenautilus.es](http://www.restaurantenautilus.es)

CAZUELICA 1: **Cazuelica ibérica de castaña con manzana tatín**

**CAZUELICA 2: Cous - Cous marinero con vela de ñora**

VINO RECOMENDADO: **Marqués de Altillo 2014. Tempranillo, Garnacha. (D. O. Rioja)**