



La Bahía  
RESTAURANTE

II Jornadas gastronómicas  
*Cocinando entre amigos*



**A LOS FOGONES ...**

**PABLO GONZÁLEZ (LA BAHÍA, SALOBREÑA)**

**JOSÉ MIGUEL RAMÍREZ (LA BAHÍA, SALOBREÑA)**

**JOSE DE LA BLANCA (MIBA, SALOBREÑA)**

**ÁLVARO GARCÍA (ZARCILLO, MOTRIL)**

**RAÚL CÁCERES (ASESORÍA GASTRONÓMICA, SALOBREÑA)**

**RODRI BASCUÑANA (EL PUENTECILLO, SALOBREÑA)**

**IBRA ROMERO (LA ROKA, SALOBREÑA)**

**SAMUEL JIMÉNEZ (EL CONJURO, CALAHONDA)**

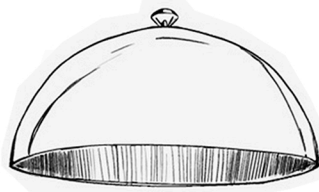
**JOSÉ PALOMARES (CLUB NÁUTICO, MOTRIL)**

**DANIEL BASTÓN (HOTEL VICTORIA PLAYA, ALMUÑÉCAR)**

**SERGIO GONZÁLEZ (FIRMVM, ALMUÑÉCAR)**



**MIÉRCOLES  
4 DE MARZO  
A LAS 21.00 HORAS**



## APERITIVOS

ROYAL DE GAMBA ROJA  
AIRBAG DE ANGIULA AHUMADA Y ARENQUE

*by Jose De la Blanca*

PASAPORTE DE SRI LANKA AL MEDITERRÁNEO:  
PAKORA DE CHUTNEY DE MANGO Y MAYONESA TANDOORI  
STRACCIATELLA , CECINA Y POLVO DE PISTACHO

*by Ibra Romero*

## ENTRANTES

GUISO DE BERENJENA & AJO NEGRO

*by Samuel Jiménez*

PIQUILLOS, CEBOLLA Y MONTEFRIÑO AL SARMIENTO

*by Sergio González*

## PESCADO

VENTRESCA DE ATÚN, JUGO DE BUEY Y TROMPETAS DE LOS MUERTOS

*by Raúl Cáceres*

## CARNE

CRUJIENTE DE RABO DE TORO NAZARÍ

*by José Palomares*

## POSTRE

SORPRESA EN LA ROCA

*by José Miguel Ramírez & Daniel Bastón*

## PETITS

BOMBÓN DE MANDARINA CON TEQUILA & SAL DE GUSANO  
FRAMBUESA AL CAMPARI CON CREMA DE LIMA

*by Álvaro García*

MILHOJAS DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO "DE MI MENTOR"

*by Rodri Basconñana*

