

# CUARESMA

# JORNADAS GASTRONÓMICAS

## 2019

Viernes, 8 de marzo  
**SEMINARIO DIOCESANO  
DE SAN MIGUEL**

Viernes, 15 de marzo  
**CONVENTO DEL CARMEN**

Viernes, 22 de marzo  
**CONVENTO DE LAS SALEAS**  
(Real Monasterio de la Visitación  
de Santa María)

Viernes, 5 de abril  
**CONVENTO DE SAN FRANCISCO**

Viernes, 12 de abril  
**PALACIO EPISCOPAL**

Hora:  
**14:30 H**

Precio de los menús por persona:  
**30 €**

Información y reservas:

**Tel. 966 744 089**

de martes a sábado  
de 10h a 14h y de 16h a 19h.  
domingos  
de 10h a 14h.

[reservas@semanasantaorihuela.com](mailto:reservas@semanasantaorihuela.com)



# Menús

Los menús han sido confeccionados y serán servidos por José Antonio López Cabrera (Pipi's Dream Bar) y el Vino de Mateo Wines.

# 2019

08/03

**Seminario  
Diocesano**

Quesos del Mundo.  
Camarrojas fritas con sardina.  
Patatas bravas Pipi's.  
Merluza chips con crema de ajos tiernos.  
Trigo picao.  
Adisitos.

Bebidas: Agua, Cerveza, Refrescos y Vino.

15/03

**Convento  
del Carmen**

Quesos del Mundo.  
Pisto con capellán a la brasa.  
Croqueta de sepia en su tinta.  
Bacalao en salsa de tomate.  
Olla gitana.  
Mousse de café.

Bebidas: Agua, Cerveza, Refrescos y Vino.

22/03

**Convento de  
las Salesas**

Quesos del Mundo.  
Col frita con bonito en aceite-Croquetas de bacalao con mayonesa de tinta de calamar.  
Sepionet gratinado con habitas.  
Arroz con verduras y boquerón.  
Tarta de queso.

Bebidas: Agua, Cerveza, Refrescos y Vino.

05/04

**Convento de  
San Francisco**

Torta de pescado.  
Repochetas típicas.  
Tostones con queso.  
Guiso de queso acompañado de tortas típicas, gallo pinto y maduro cocido.  
Almíbar (variedad de frutas en miel) nicaragüense.

Bebidas: Fría: Calala. Caliente: Café nicaragüense.

12/04

**Palacio  
Episcopal**

Quesos del Mundo.  
Ensalada de bonito 2.0.  
Berenjenas Pipi's  
Tataki de salmón con pico de gallo de fresas.  
Guisado de bacalao.  
Pellas.

Bebidas: Agua, Cerveza, Refrescos y Vino.