

Orihuela

CUARESMA

2020

VIERNES, 28 DE FEBRERO

Palacio Episcopal

VIERNES, 6 DE MARZO

Convento de Las Salesas

VIERNES, 13 DE MARZO

Convento del Carmen

VIERNES, 27 DE MARZO

Convento de San Francisco

VIERNES, 3 DE ABRIL

Seminario Dioc. San Miguel

JORNADAS GASTRONÓMICAS

HORA:

14'30 H.

PRECIO MENÚ POR PERSONA:

30€

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

TEL. 966 744 089

de martes a sábado

de 10 a 14 h. y de 16 a 19 h.

domingos de 10 a 14 h.

reservas@semanasantaorihuela.com



**VIERNES, 28
DE FEBRERO**

**Palacio
Episcopal**

Gambita Frita
Tomate Trinchado
con Capellán
Aceitunas Partidas

Caldero Marinero
Tarta de Turrón y Dátiles

*Agua, Cerveza, Vino
y Refrescos*

Cocina:
**La Victoria
Catering**

**VIERNES 6
DE MARZO**

**Convento de
Las Salesas**

Carpaccio de Salmón
Camarojas Fritas
con Sardinias
Croqueta de Sepia
en su Tinta
Bacalao en Salsa
de Tomate

Arroz con Verduras
y Boquerón

Adisitos

*Agua, Cerveza, Vino
y Refrescos*

Cocina:
Aurora Torres
Chef del Restaurante
La Herradura
Colabora: José A. López

**VIERNES 13
DE MARZO**

**Convento
del Carmen**

Alcachofa Gratinada
de Gamba
Milhoja de Salmón
y Rape a la Salsa
de Hinojo
Ensalada de Bonito
y Tomate Raf

Guisado de Sepia
Pastel de Gloria

*Agua, Cerveza, Vino
y Refrescos*

Cocina:
Pedro
(Palacio del Agua)

**VIERNES, 27
DE MARZO**

**Convento de
San Francisco**

Carpaccio de Bacalao
Col Frita con
Bonito en Aceite
Berenjenas Pisis
Salmón con Guacamole

Arroz Tres Puñados
Tarta de Queso

*Agua, Cerveza, Vino
y Refrescos*

Cocina:
Pilar Baldó
Premio Nacional de
Alimentación Escolar
(Ministerio de
Sanidad y Consumo).
Colabora: José A. López

**VIERNES, 3
DE ABRIL**

**Seminario Diocesano
San Miguel**

Quesos del Mundo
Croquetas de Setas
Ensalada de Bonito
Calamar Nacional
Habitas
Ali-Oli Gratinado

Guisado de Bacalao
Pellas

*Agua, Cerveza, Vino
y Refrescos*

Cocina:
**José Antonio
López**
Ángeles Lax
(Pipl's)