



La Mostra  
de CUINA del PINÓS

# XXIV Del 18 al 23 de febrero 2025 MOSTRA DE CUINA DEL PINÓS



## MARTES 18 FEB

**PLATO PRINCIPAL:**  
GACHAMIGÀ

- Entrantes Fijos**
- Láminas de embudido pinosero
  - Pipirrana

### ENTRANTES DEL DÍA

- EL TIMÓN:** 40€
- Chorricitos al fondillón
  - Pulpo al horno con ligero perfume de sobrasada
  - Tomate fof con verduras caídas y sazones
  - Chuletitas de cabrito con ajitos tiernos y patatas al ajo cabañil

- LA TORRE:** 40€
- Escalivada
  - Hojaldré con revuelto de morcilla
  - Cazuela de cabrito al cabañil
  - Tomate raf con ventresca

- RESTAURANTE EL POLI:** 35€
- Pisto casero
  - Bacalao caramelizado con pasas
  - Puntillazo de calamar a la andaluza
  - Crujiente de queso con mermeledo de tomate
  - Molletas de conejo con ajos tiernos

## MIÉRCOLES 19 FEB

**PLATO PRINCIPAL:**  
FASEGURES DEL PINÓS

- Entrantes Fijos**
- Láminas de embudido pinosero
  - Pipirrana

### ENTRANTES DEL DÍA

- EL TIMÓN:** 40€
- Queso parmesano
  - Buñuelos de bacalao
  - Molletas de conejo con ajos tiernos
  - Huevos escalfados con salsa de boletus

- LA TORRE:** 40€
- Escalivada
  - Molletas de conejo con ajetes
  - Tosta de foie
  - Crujientes de queso y dulce de tomate

- RESTAURANTE EL POLI:** 35€
- Pisto casero
  - Ensalada campestre
  - Buñuelos de bacalao
  - Revuelto morcilla, ajos y champiñón
  - Coca hojaldrada

## JUEVES 20 FEB

**PLATO PRINCIPAL:**  
AJOS PINOSEROS CON CONEJO Y "PICAT"

- Entrantes Fijos**
- Láminas de embudido pinosero
  - Pipirrana

### ENTRANTES DEL DÍA

- EL TIMÓN:** 40€
- Ensaladilla de rape con gambas
  - Delicias de Ferrero Rocher con miel
  - Caracoles picantonos
  - Pulpo a la gallega

- LA TORRE:** 40€
- Escalivada
  - Crujientes de queso
  - Alcachofas rellenas
  - Tosta de foie

- RESTAURANTE EL POLI:** 35€
- Pisto casero
  - Crujiente de marisco
  - Croquetas caseras variadas
  - Láminas de ternera con salsa pimienta
  - Caracoles picantes

## VIERNES 21 FEB

**PLATO PRINCIPAL:**  
GAZPACHOS CON CONEJO Y CARACOLES

- Entrantes Fijos**
- Láminas de embudido pinosero
  - Pipirrana

### ENTRANTES DEL DÍA

- EL TIMÓN:** 40€
- Queso frito con dulce de tomate
  - Berenjenas crujientes con miel y almendra
  - Tortar de salmón con aguacate
  - Pimiento de piquillo relleno de bacalao

- LA TORRE:** 40€
- Escalivada
  - Secreto ibérico al fondillón
  - Milhojas con revuelto de morcilla
  - Tosta de foie

- RESTAURANTE EL POLI:** 35€
- Pisto casero
  - Pastel de berenjenas
  - Embudidos asados de Pinoso
  - Pimientos del piquillo rellenos
  - Lomo con manzana y pasas caramelizadas

## SÁBADO 22 FEB

**PLATO PRINCIPAL:**  
ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

- Entrantes Fijos**
- Láminas de embudido pinosero
  - Pipirrana

### ENTRANTES DEL DÍA

- EL TIMÓN:** 40€
- Patatas voladoras con jamón ibérico
  - Alcachofitas con gambas
  - Revuelto de morcilla con habitas y ajos tiernos
  - Febret Pinosero

- LA TORRE:** 40€
- Escalivado
  - Secreto ibérico al fondillón
  - Nido de codorniz (Alcachofa)
  - Tosta de foie

- RESTAURANTE EL POLI:** 35€
- Pisto casero
  - Ensaladilla de merluza
  - Tostas crujientes de queso
  - Champiñones con ajos tiernos
  - Taquitos de solomillo al cabañil

## DOMINGO 23 FEB MENÚ DEGUSTACIÓN

TODOS LOS DÍAS: POSTRES DE LA CASA, PASTAS PINOSERAS, CAFÉ Y MISTELA Y VINOS DE PINOSO

ORGANIZA



COLABORA

