

Jardines de Villanueva
RESTAURANTE

Menú Degustación

(Grupos de +15 personas)

ENTRANTES AL CENTRO

Olivas de Cieza (de la variedad tradicional mollar)
Pisto Murciano (con verduras de nuestra huerta)
Zarangollo (tapa dulce típica con calabaza, cebolla y ñora)
Pipirrana (con bacalao, cebolla, ñora y olivas negras)
Hogaza de pan casero a la brasa con salsa mora (salsa morisca de especias)
Ensalada Murciana (con tomate en conserva, cebolla, atún, olivas negras, huevo duro y aceite de oliva virgen extra)

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

Pollo a la brasa con patatas tradicionales al montón
o
Huevos rotos con chorizo
o
Migas de la huerta

POSTRE Y CAFÉ

Melocotón de Cieza a la brasa (con helado de vainilla con nueces)
o
Tarta de la Abuela (con galleta y chocolate)

BEBIDA

Este menú incluye agua, casera y vino DO Jumilla

NO incluye: Cerveza y refrescos que se abonarán por el cliente

22€/Persona
(IVA incluido)



Jardines de
Villanueva
RESTAURANT
Tasting Menu

STARTERS TO THE CENTER

Olives of Cieza

Murcian ratatouille (with vegetables from our garden)

Zarangollo (typical tapa with pumpkin, onion and ñora)

Pipirrana (with cod, onion, ñoras and black olives)

Loaf of homemade bread on the grill with salsa mora (Moorish spice salsa)

Murcian salad (canned tomato, onion, tuna, black olives, hard-boiled egg and extra virgin olive oil)

MAIN DISH

Grilled chicken with traditional "al monton" potatoes

o

Scrambled eggs with chorizo

o

Orchard crumbs

DESSERT AND COFFEE

Grilled peach from Cieza (with vanilla ice cream with walnuts)

o

Grandma's cake (with biscuit and chocolate)

DRINK

This menu includes water, sweet sparkling water and Jumilla D.O. wine)