



1.001  
*sabores*  
Región  
de Murcia

COLABORADORES

1.001 *sabores*  
Región de Murcia





## Centro de Cualificación Turística de Murcia presenta su menú elaborado con Quesos de Murcia D.O.P.



*1.001 sabores*  
Región de Murcia

### **MENÚ DEGUSTACIÓN** **20 de noviembre**

- Aperitivo de Crujiente de queso de Murcia al vino con cebollitas.  
Coca de queso curado, calabaza y uvas efervescentes
- Sandía con ensalada de boquerones y queso fresco de Murcia
- Arroz de Calasparra con conejo al tomillo
- Taco de corvina con pimientos de piquillo confitados con avellanas y sésamo negro
- Albóndigas melosas de chato, jugo reducido de soja, anisados y calabaza
- Postre: Semifrío de yogur con helado de zanahoria y coco



**Centro de Cualificación  
Turística de Murcia**  
presenta su menú elaborado  
con Quesos de Murcia D.O.P.



*1.001 sabores*  
Región de Murcia

**MENÚ DEGUSTACIÓN**

**21 de noviembre**

- Pequeño aperitivo de Cremoso de zarangollo
- Patatas con alioli, huevas de arenque y queso curado de Murcia
- Ensalada de queso fresco de Murcia con vinagreta de aguacate
- Olla gitana
- Bacalao tres salsas
- Medallones de cerdo con salsa de queso de Murcia al vino
- Postre: Tarta de manzana



## Centro de Cualificación Turística de Murcia presenta su menú elaborado con Quesos de Murcia D.O.P.



*1.001 sabores*  
Región de Murcia

### **MENÚ DEGUSTACIÓN** **22 de noviembre**

- Pequeño aperitivo de Tequeño con salsa de queso al vino.  
Saquito de queso curado
- Crema de queso y coliflor
- Lomo de bacalao con queso de Murcia gratinado
- Carrilera con berenjena rellena
- Postre: Golfeado con helado de moscatel y queso fresco