



II Semana gastroalimentaria de las **Cinco Villas**

EL ARROZ DE LAS CINCO VILLAS

Del 12 al 18 de Septiembre de 2011

ORGANIZA:
ADOFO
ASOCIACIÓN DE ORGANISMOS DE FOMENTO DEL OROZUELO

SE
SOCIETAT ECONÒMICA DE LES ILLES BALEARS

COLABORA:
CONSEJO REGULADOR DEL ARROZ DE LA OJAJA, S.C.L.

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

Coop. San José

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ENLLEGADEI ENDOPIRRIETA ASSAIGIA
ESTAN MIGUEL A. ILANUELA
Tel. 943 30 00 00 - 943 30 00 00

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

FINANCIA:

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

GOBIERNO DE ARAGON
GOVERN D'ARAGON

ARROZ
ARROZ DE LA OJAJA

RESTAURANTE ARAGÓN

C/ MEDIAVILLA 14
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/667665

MENÚ

Comenzamos con:

- Risotto de arroz de Ejea con salteadito de hongo beltxa

Continuaremos con:

- Taburetes de ternasco de Aragón rellenos de foie, trigueros y setas en salsa de su propio jugo

De postre les ofreceremos:

- Torrija hecha al estilo de la abuela con helado de vainilla

Incluido pan, vino de la tierra, agua y café

PRECIO: 25€ IVA incluido

RESTAURANTE BOLASO

CRTA. GALLUR-SANGÜESA Km.46, 1
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/668043

MENÚ

- Primer plato: Arroz de setas.
- Segundo plato: Churrasco de ternasco.
- Postre: Tarta de cuajada con miel de Ejea.

Vino Vega de Luchan.

PRECIO: 15€

RESTAURANTE CUATRO ESQUINAS

C/SALVADOR 4
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/661257

MENÚ

- Primer plato: Ensalada de arroz
- Segundo plato: Chuletas de ternasco a la plancha
- Postre

PRECIO: 12 € IVA NO INCLUIDO

BAR- RESTAURANTE MORENO

C/MEDIAVILLA 18
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/662552

MENÚ

A elegir entre cuatro primeros:

- Ensalada de helado de melón con queso Dos Arbas (Ejea) y jamón de El Frago.
- Boliches de Luesia estofados con embutidos de la tierra.
- Arroz de Ejea con chipirones y crema de cigalitas.
- Caracoles Terracol de Ejea a la aragonesa.

A elegir entre cuatro segundos:

- Magret de pato con salsa de miel de Ejea.
- Paletilla de ternasco de Ejea rellena de paté ecológico de Uncastillo.
- Bacalao a la riojana con hortalizas de la tierra.
- Dorada al estilo Orio con aceite de oliva de Sierra de Luna.

Postres:

- Buñuelos de arroz de Ejea con leche.
- Fruta natural de la zona en zumo ecológico de Pinsoro.

Vinos: Señorío Cinco Villas, Vega de Luchán y Uncastellum.

PRECIO: 20€

RESTAURANTE EL SALVADOR

C/CONCORDIA 11
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/661257

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada de queso y frutos secos regada con vinagre de Módena.
- Pimiento de las Cinco Villas relleno de pescado.

Segundo plato:

- Arroz de las Cinco Villas con conejo y caracoles de Ejea.

Postre:

A elegir entre:

- Fruta de temporada
- Sorbete de limón al Cava
- Helado
- Arroz con leche

PRECIO: 20€

NOTA: Si desean degustar este menú gastronómico, se recomienda reservar previamente.

NOTA: Durante toda la semana se ofrecerá en el menú del día algún plato o postre que como ingrediente principal sea el Arroz de las Cinco Villas y se hará alusión a la semana del Arroz.

BAR-RESTAURANTE LA GALERÍA

C/JUSTICIA MAYOR DE ARAGÓN 1
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/664554

MENÚ

A elegir entre tres primeros:

- Canelones de espinaca con arroz y crema de espinacas.
- Borrajas con almejas y arroz crujiente.
- Ensalada de arroz con manzana, piña, marisco y nueces.

A elegir entre cuatro segundos:

- Jamón asado con patata panadera.
- Pechugas en salsa de almendras y setas.
- Piquillos de bacalao con crema de arroz negro y berberechos.
- Lassagna de verduras, arroz y salmón.

Postres:

- Crêpes rellenos de arroz con leche.
- Helado con topping.
- Fruta.

Pan, bebida (dos cañas o jarra de vino o medio litro de agua).

PRECIO: 12€

LA TERRAZA DEL PARQUE

Pº CONSTITUCIÓN 40
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/663586

MENÚ

- Primer plato: Arroz caldoso de las Cinco Villas
- Segundo plato: Ternasco de Aragón guisado con alcachofas
- Postre

Agua, pan, vino y gas

Bodega: Bodegas Ejeanas UVA NOCTURNA Tinto

PRECIO: 16€

RESTAURANTE LO FOGARIL

C/JOAQUIN COSTA 18
EJEA DE LOS CABALLEROS
976/660982

MENÚ

- Primer plato: Risotto de setas con bacalao
- Segundo plato: Costillar de cerdo a la brasa con salsa barbacoa
- Postre casero
- Vino de la tierra

PRECIO: 20€

MESÓN BENITO

PLAZA ESPAÑA 1
976/660030
EJEA DE LOS CABALLERTOS

MENÚ

A elegir entre tres primeros:

- Arroz de las Cinco Villas con garbanzos y bacalao.
- Cóctel de marisco con arroz y salsa rosa.
- Arroz caldoso con conejo.

A elegir entre cuatro segundos:

- Costillas de ternasco con guarnición.
- Albóndigas en salsa de tomate.
- Pescado del día.
- Conejo escabechado.

Postres:

- Arroz con leche.
- Natillas caseras.
- Fruta de temporada.
- Helado de turrón.
- Pan, agua y vino.

PRECIO: 10€

RESTAURANTE SEKIA

EDIFICICIO EXION. POLIG. VALDEFERRIN
976/671767
EJEA DE LOS CABALLEROS

MENÚ

Aperitivo:.....copa de cava bien frío

Entrada, centro:.....ensalada de muslitos de codorniz, en mus de escabetxe

Entrada, centro:.....croquetas caseras de pulpo

Plato fuerte:.....arroz jugoso, con bogavante

Postre a elegir:.....sorbete de cuajada con miel, o tarta tiramisú, o yogurt natural de Aragón o arroz con leche y canela.

Precio menú: 26,50€ IVA incluido.

RESTAURANTE LA BARDENA ROS

**C/MAYOR S/N
976/674000
EL SABINAR**

Arroz con leche

RESTAURANTE EL RINCON DE PIEDRATAJADA

**C/LAVALSA S/N
976/691445
PIEDRATAJADA**

Arroz al horno con pollo y pimientos

Y también

Arroz con cordero y frutos secos

Y también

Albóndigas de Arroz

Y también

Cubanitos de Cai

RESTAURANTE CINCO VILLAS-PARADOR DE SOS

**C/ARQUITECTO SAINZ DE VICUÑA 1
948/888011
SOS DEL REY CATÓLICO**

Arroz Bomba de las Cinco Villas en Melosos de Hongos
y Queso pata Mulo

Y también

Cazuela de Arroz con Setas y Gambas

Recetas en la web.

RESTAURANTE AS BRUIXAS

**C/MAYOR 25
948/888415
SOS DEL REY CATÓLICO**

Rissoto con verduras y trufa blanca

y de postre:

Arroz con leche

BAR ANBERHU

**C/TORIL 5
976/661209
EJEA DE LOS CABALLEROS**

BAR ANTILLA

**AVDA. COSCULLUELA 9
976/663413
EJEA DE LOS CABALLEROS**

BAR CASA FAU

**Pº CONSTITUCIÓN 102
976/661482
EJEA DE LOS CABALLEROS**

- * Risotto de Manzana Y Setas Caramelizadas con crujiente de Jamón
- * Risotto De Confit De Pato Y Huevo Codorniz a baja temperatura
- * Tempura de Pimiento Piquillo Relleno de Arroz de las Cinco Villas con langostinos y reducción de moscatel.

BAR LA TURRADA

**C/FERNANDO EL CATÓLICO 4
976/664515
EJEA DE LOS CABALLEROS**

BAR LAS HORAS

**Pº CONSTITUCIÓN 71
976/660203
EJEA DE LOS CABALLEROS**

BAR MILENIUM

**AVDA. COSCULLUELA 14
976/660712
EJEA DE LOS CABALLEROS**

BAR NEVADA

**C/JOSÉ LUIS SINUÉS Y URBIOLA 25
976/662678
EJEA DE LOS CABALLEROS**

BAR RIO PARK

**Pº CONSTITUCIÓN 32
646/561240
EJEA DE LOS CABALLEROS**

THE MOON RANGE TABERN

**C/LIBERTAD 20
976/667509
EJEA DE LOS CABALLEROS**