

Ruta de la tapa Mudéjar / Mudéjar tapa route

1.-MORETO Empanadilla de atún con verduras de la huerta / Tuna and fresh vegetables empanadilla.	7.-HOTEL VILLA FRIGILIANA Ravioli de mango relleno de bacon / Mango ravioli with bacon filling.
2.-LA ALEGRÍA DEL BARRIO Pinchito / Skewered pork meat	8.-EL PICOTEO Ensalada Tamazighey Tamazighey salad
3.-LA TAHONA Brandada de bacalao con miel de caña / Codfish brandade with sugar cane molasse.	9.-QUIOSCO BAR LA ERA Carne con tomate Pork with tomato sauce.
4.-RESTAURANTE OSHUN Pastela moruna con frutos secos en vino moscatel de la Axarquía / Moorish pastry with dried fruits	10.-AL ANDALUS Patatas a lo pobre con huevo de codorniz / Layered sliced potatoes and onions with quail egg.
5.-AL FUENTE Ensalada de cous-cous con remolacha / Cous-cous Salad with beetroot.	11.-PUB EL CUERVO Rebanada de pan con salmorejo y jamón ibérico / Slice of bread with salmorejo and Iberian ham.
6.-CAFETERÍA ALMUJARA Salmorejo con virutas de jamón, huevo y cebollino / Salmorejo with ham shavings, egg and chives.	Regalo recibido por completar la ruta: <i>Gift received for completing the route:</i> <input type="checkbox"/>

Ruta de la tapa Morisca / Morisca tapa route

12.-LA TABERNA DE ESPARTERO Varias tapas Assorted tapas.	18.-PUB OSEMY Mini hamburguesa de pollo con especias / Mini chicken burger with curry sauce.
13.-LA TABERNA DEL SACRISTÁN Revuelto de pisto con atún Ratatouille with tuna.	19.-AKA FRANCIS Mini kebab
14.-RESTAURANTE EL ADARVE Arroz árabe con salsa de yogur / Arab style rice in a yoghurt sauce.	20.-PUB GÉNESIS Buñuelos de bacalao con miel de caña / Codfritters with sugar cane molasses
15.-BENTOMIZ Tortilla de patatas casera Homemade Spanish omelette	21.-PIZZERÍA GIUSEPPE Mini brocheta Tropical Tropical mini skewer.
16.-CASA ABUELI Albondigas con verduras / Meatballs with vegetables	22.-BALCÓN DE FRIGILIANA Fabada / Stew
17.-EL BOQUETILLO Curry de carne picada Keema Mince with curry Keema.	Regalo recibido por completar la ruta: <i>Gift received for completing the route:</i> <input type="checkbox"/>

X Festival Frigiliana 3 Culturas



27, 28, 29 y 30 de agosto de 2015

Ruta de la tapa

mapa/map



Ruta de la tapa: 27, 28, 29 y 30 de agosto, de 18:00h a 00:00h.

Precio: 2 euros por tapa y bebida.

Regalos: - Complete cualquiera de las dos rutas y consiga una camiseta.

- Complete las dos rutas y conseguirá, además, una mochila.

Se considera ruta completada aquella que tiene todos los sellos claramente visibles, sin rectificaciones.

Tapa Route: 27th, 28th, 29th & 30th august, from 18:00h to 00:00h.

Price: 2 euros for tapa and drink.

Prizes:- Complete either of the two tapa routes and receive a tapa run t-shirt.

- If you manage to complete both routes you will also receive a token ruck.

A completed route is one whereby all corresponding boxes on the form are duly stamped.

Jornadas Gastronómicas

27, 28, 29, y 30 de agosto.

RESTAURANTE OSHUN - C/Amargura 15-A, teléfono 95 253 36 79

Ajo blanco de pera con granizado de vino de Frigiliana. Pastela de pollo con frutos secos y miel de Frigiliana con brotes de rabanitos. Solomillo de cerdo con salsa mozarabe.

Tartaleta de crema de boniato de Frigiliana con virutas de chocolate. 25€ por persona bebida no incluida, almuerzo y cena (no es necesario reserva previa).

Pear garlic soup with iced Frigiliana wine. Chicken pastry with nuts and Frigiliana honey with radish shoots. Fillet of pork with a Mozarabe sauce. Cream of sweet potato tart with chocolate shavings. 25€ per person, drink not included, available for lunch or dinner, no reservation required.

// 27th, 28th, 29th & 30th august. Only lunchtimes. Booking required. Bread and one drink included.

HOTEL VILLA FRIGILIANA - C/San Sebastián 1, teléfono 95 253 40 08

Salmorejo con remolacha, huevo de codorniz y jamón ibérico. Cabezada de cerdo ibérico con salsa de pasas de Frigiliana, patatas puente nuevo y cebollitas caramelizadas.




Torre de frutas con leche condensada y miel de caña. Pan, vino y agua. 16€ por persona, de 13:00 a 15:00 h.

Salmorejo with beetroot, quails egg and Iberian ham. Iberian pork with a Frigiliana sultana sauce, bridge potatoes and caramelized onion. Fruit tower with condensed milk and sugar cane honey. Bread, wine and water. 16€ per person, from 13:00h to 15:00h

www.festivalfrigiliana3culturas.com



LEYENDA:

-  Zona de actividades
-  Exposición aves rapaces
-  Jaima de información

TELÉFONOS DE INTERÉS:

Oficina de turismo: 678 041 722

Policía Local: 658 792 751

Emergencias: 112

X Festival Frigiliana

3 Culturas



27, 28, 29 y 30 de agosto 2015





Ruta Mudéjar

- 1.-MORETO
- 2.-LA ALEGRÍA DEL BARRIO
- 3.-LA TAHONA
- 4.-RESTAURANTE OSHUN
- 5.-ALFUENTE
- 6.-CAFETERÍA ALMIJARA
- 7.-HOTEL VILLA FRIGILIANA
- 8.-EL PICOTEO
- 9.-QUIOSCO LA ERA
- 10.-AL ANDALUS
- 11.-PUB EL CUERVO

Ruta Merieca

- 12.-LA TABERNA DE ESPARTERO
- 13.-LA TABERNA DEL SACRISTÁN
- 14.-RESTAURANTE EL ADARVE
- 15.-BENTOMIZ
- 16.-CASA ABUELI
- 17.-EL BOQUETILLO
- 18.-PUB OSEMY
- 19.-AKA FRANCIS
- 20.-PUB GÉNESIS
- 21.-PIZZERÍA GIUSEPPE
- 22.-BALCÓN DE FRIGILIANA

JC 7MRE 7S 6F 5T 11 JN 0MICE 5

-  RESTAURANTE OSHUN - C/ Amargura 15-A, teléfono 95 253 36 79
-  HOTEL VILLA FRIGILIANA - C/ San Sebastián 1, teléfono 95 253 40 08