

# PROGRAMA

III FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA  
Casabermeja 2.011

## VIERNES 16 DE SEPTIEMBRE

**11:00 h:** "Un día entre cabras y quesos", ponencia-degustación en CEIP San Sebastian de Casabermeja

**13:00 h:** "Un día entre cabras y quesos", ponencia-degustación en IES Casabermeja

**20:00 horas.** Ponencia organizada por Carta Malacitana: "Cabra mía. Historia de un viaje" a cargo de D. Marcos Chacón, director de Punto Radio Málaga. Lugar: Centro Cultural.

**21:00 horas.** Fallo del jurado de la tapa ganadora del "Concurso de Tapas Carta Malacitana". Lugar: Centro Cultural.

**21:15 horas.** Inauguración de la Exposición "Piedras al aire" de Paco Aguilar. Lugar: Oficina de Turismo

A continuación se servirá una degustación de productos de la cabra malagueña elaborados por los alumnos del Taller de Empleo de Cocina San Sebastián de Casabermeja acompañados de Vino Tinto Albahío de Bodegas y Viñedos Montes de Málaga

## SABADO 17 DE SEPTIEMBRE

**11:00 h:** apertura Mercado de quesos y productos locales

**11:30 h:** ruta turística de Casabermeja en minibús (Cementerio de San Sebastian, Museo de la Cerámica, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro)

**12:30 h:** barbacoa gratuita de Chivo Lechal Malagueño

**12:30 h:** pasacalles

**13:00 h:** taller de elaboración artesanal de quesos

**14:00 h:** actuación panda de verdiales de Casabermeja

## DOMINGO 18 DE SEPTIEMBRE

**11:00 h:** apertura Mercado de quesos y productos locales

**11:30 h:** ruta turística de Casabermeja en minibús (Cementerio de San Sebastian, Museo de la Cerámica, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro)

**12:30 h:** barbacoa gratuita de Chivo Lechal Malagueño

**12:30 h:** pasacalles

**13:00 h:** taller de elaboración artesanal de quesos

**14:00 h:** actuación panda de verdiales de Casabermeja

- La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 23:00 h desde el viernes 16 al domingo 18 de septiembre

- El horario de la zona expositiva y del mercado será de 11:00 h a 18:00 h.

- Para poder disfrutar de las degustaciones gratuitas será necesario la adquisición de tickets en stand del Ayuntamiento situado en la zona expositiva

- Para poder disfrutar de la ruta turística en minibús será necesario la adquisición de tickets en stand del Ayuntamiento situado en la zona expositiva. En el caso de completar el aforo para el grupo de visitas se anunciará en dicho stand el horario de la próxima visita.

## Sorteo de lote de productos de la Cabra Malagueña

**Para participar en el sorteo de un lote de productos de la Cabra Malagueña** compuesto por: media canal de Chivo Lechal Malagueño, surtido variado de quesos artesanales de cabra malagueña y postres elaborados con leche de cabra malagueña, es necesario rellenar el presente **formulario y poseer el sello de al menos cinco restaurantes** participantes en la ruta gastronómica.

### SELLOS:

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

e-mail:



*Ruta gastronómica de los productos de la cabra  
Mercado de Quesos y productos locales  
Arte Rutas turísticas en minibús  
Exposición de Ganado Pasacalles  
Degustaciones gratuitas de Chivo Lechal Malagueño*

Colabora:



Sus datos de contacto son necesarios para localizarlo en el caso de que no esté presente en el momento del sorteo (el sorteo del lote de productos se efectuará el domingo 18 a las 18 h.). Deposite el formulario en los buzones situados en los restaurantes participantes a tal efecto y en el stand del ayuntamiento.



## Asador Puerta de Málaga

Paseo Puerto De La Horca 25, 952 758 554

### Tapa a concurso:

- Mollejas de chivo lechal con ajos tiernos y setas

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Entrantes:

- Ensalada de queso de cabra gratinado con nueces y piñones
- Riñones de chivo lechal al jerez
- Higadito de chivo lechal encebollado
- Mollejas de chivo lechal con ajos tiernos y setas

#### Plato principal:

- Chivo lechal asado a la miel de romero
- Chuletillas de chivo a la brasa
- Caldereta de chivo lechal malagueño
- Chivo asado en horno de leña

#### Postres:

- Flan de queso de cabra con frambuesa
- Arroz con leche de cabra
- Cuajada con miel y piñones

## El Tapiteó

### Arroyo Cantarranas s/n

653 05 77 26 eltapiteo@gmail.com

### Tapa a concurso:

- Saquitos rellenos de queso de cabra con confitura de pimientos y salsa de arándanos

### TAPAS

- Tostas de pasas de corinto de cebolla caramelizada acompañadas de queso de cabra
- Caldereta de chivo
- Chivo lechal al estilo Tapiteó
- Leche frita de cabra
- Tarta de queso de cabra

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Entrantes:

- Ración queso de cabra
- Ensalada templada de queso de cabra con beicon crujiente
- Calabacines gratinados con queso de cabra
- Crema de calabaza con queso de cabra

#### Plato principal:

- Caldereta de chivo
- Paletilla de chivo a las berenjenas y pimentón
- Chivo lechal al estilo Tapiteó

#### Postres:

- Crema de yogur con queso de cabra
- Tarta de queso de cabra
- Arroz con leche de cabra
- Leche frita de cabra

# RUTA GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS DE LA CABRA MALAGUEÑA



## Bares y restaurantes que componen la ruta gastronómica de los productos de la Cabra Malagueña.

Podrá degustar en los mismos tapas o menús degustación

Precio tapa+bebida=**2.50 euros** Precio Menú degustación (entrante a elegir+plato principal a elegir+postre a elegir)=**19 euros**

## Restaurante La Posada

C/ Real 5, 952 758 229

### Tapa a concurso:

- Sangre de chivo encebollada

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Entrantes:

- Sangre de chivo encebollada
- Asaduras de chivo a la pastoril
- Pipirrana con queso fresco de cabra

#### Plato principal:

- Chivo al ajillo

#### Postres:

- Arroz con leche de cabra
- Carne de membrillo con queso de cabra

## Bar el Taxi

Pol. La Huerta  
952 758 079

### Tapa a concurso:

- Chivo a la pastoril

### TAPAS

- Queso de cabra con membrillo
- Tapa de queso curado de cabra
- Tapa de queso fresco de cabra
- Asadura de chivo encebollada
- Sangre de chivo encebollada

### POSTRE:

- Arroz con leche de cabra

## Bar Restaurante Alba

Paseo Puerto de la Horca 1,  
952 758 232

### Tapa a concurso:

- Queso de cabra al crujiente de beicon

### TAPAS

- Asadura en salsa de almen-dras
- Chivo a la caldereta

### POSTRES:

- Puding de turrón
- Tarta de queso de cabra
- Arroz con leche

## Restaurante La Romana

Paseo Puerto de la Horca, 5  
952 758 318

### Tapa a concurso:

- Chivo a la pastoril

### TAPAS

- Chuletillas de chivo a la brasa

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Entrantes:

- Tabla de quesos
- Chivo a la pastoril
- Chuletillas de chivo a la brasa

#### Postre:

- Arroz con leche

## Restaurante Casa Pedro

Ctra. Casbermeja-Arroyo Coche  
952 758 135

### Tapa a concurso:

- Queso de cabra con dulce de membrillo

### TAPAS

- Sangre encebollada
- Asadura en porrilla
- Taquitos de embutido de cabra en aceite
- Brochetita de chivo

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Entrantes:

- Tabla de quesos de cabra con dulce de membrillo y nueces

- Arroz caldoso con chivo lechal

#### Plato principal:

- Chivo con ajos fritos
- Chivo a la pastoril
- Chuletillas de chivo aliñadas al limón y empanadas

#### Postres:

- Puding de fruta confitada con leche de cabra
- Tarta de queso de cabra con frambuesa

## Hostal Restaurante El Corte

Autovía A-45, 952 758 429

### Tapa a concurso:

- Queso de cabra en tempura con manzana dulce

### TAPAS

- Asaduras de chivo encebolladas con puré de patatas

- Chivo guisado con espárragos verdes

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### Entrantes:

- Mix de lechugas y queso de cabra malagueña con vina-greta de mostaza de Dijon
- Pizza con queso de cabra malagueña y panceta ibérica

#### Plato principal:

- Chivo guisado con miel y romero
- Costillar de chivo ahumado al carbón

#### Postres:

- Arroz con leche de cabra y caramelo
- Leche frita de cabra flambeada
- Helado de vainilla de leche de cabra

## Bar Brevo

c/Frasquito Cañá 2, 635 559 000

### Tapa a concurso:

- Rulo de queso de cabra con cebolla caramelizada

### TAPAS

- Chuletillas de chivo a la brasa
- Queso de cabra curado con tomate cherry y anchoa