19€
p.p.
II EDICIÓN
2020
RUTA
GOURMET
MIJAS
MIJAS GOURMET ROUTE
PASAPORTE
DEL 10 DE ENERO AL 30 DE MARZO 2020
10TH OF JANUARY TO THE 30TH OF MARCH, 2020
MIJAS PUEBLO / MIJAS VILLAGE
Mijas
AYUNTAMIENTO
TURISMO
Mijas, sensaciones todo el año
Mijas, sensations all year round

RUTA GOURMET

TURISMO DE MIJAS ORGANIZA POR SEGUNDA VEZ UNA RUTA GOURMET EN MIJAS PUEBLO. EL OBJETIVO DE LA RUTA NO ES OTRO QUE DAR A CONOCER LA CALIDAD Y VARIEDAD DE LA OFERTA GASTRONÓMICA LOCAL. POR EL PRECIO FIJO DE 19 EUROS POR PERSONA, EL VISITANTE, TURISTA O RESIDENTE PODRÁ DEGUSTAR UN MENÚ COMPUESTO POR UN ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL, POSTRE Y MEDIA BOTELLA DE VINO.

FECHAS Y HORARIOS

DEL 10 ENERO AL 30 DE MARZO DE 2020. EN HORARIO DE 12:30H A 15:00H Y DE 19.00H A 23:00H.

SORTEO

CADA PASAPORTE SELLADO COMPLETAMENTE, ENTRARÁ EN UN SORTEO DE: ¡UN CRUCERO FANTÁSTICO DE 5 DÍAS PARA DOS PERSONAS CON SALIDA DESDE MÁLAGA!

LOS PASAPORTES DEBERÁN SER ENTREGADOS EN LA OFICINA DE TURISMO DE MIJAS PUEBLO ANTES DEL 30 DE ABRIL DE 2020.

GOURMET ROUTE

MIJAS TOURISM DEPARTMENT IS ORGANISING FOR THE SECOND TIME, A GOURMET ROUTE IN MIJAS VILLAGE. THE AIM OF THIS ROUTE IS TO MAKE KNOWN THE QUALITY AND VARIETY OF THE LOCAL GASTRONOMIC OFFER. FOR THE FIXED PRICE OF 19 EUROS PER PERSON, THE VISITOR, TOURIST AND RESIDENT CAN TASTE A MENU CONSISTING OF AN ENTREE, MAIN DISH, DESSERT AND HALF A BOTTLE OF WINE.

DATES AND TIMES

FROM THE 10TH OF JANUARY TO THE 30TH OF MARCH 2020.
FROM 12:30PM TO 3PM AND FROM 7PM TO 11PM.

RAFFLE

FOR EVERY PASSPORT OF THE GOURMET ROUTE, FULLY STAMPED AND FILLED OUT, THE PARTICIPANT WILL ENTER A RAFFLE FOR A FANTASTIC 5 DAY CRUISE FOR 2 PERSONS LEAVING MALAGA!

THE FILLED OUT PASSPORTS MUST BE HANDED INTO THE TOURIST OFFICE IN MIJAS VILLAGE BEFORE THE 30TH APRIL 2020.

Nº 1 - RESTAURANTE LA FUENTE

Avenida de Méjico nº 41 - MIJAS PUEBLO - Telf.: 952 486 861
Email: *domingooviedoelcheef@gmail.com*
Cerrado/*Closed on*: Martes / *Tuesday*

Entrada / Starter:
Timbal de pato confitado con melocotón, virutas de jamón crujiente y una fina salsa de mango o Tartar de salmón noruego con aguacate, gambas y vinagreta de eneldo fresco.
Duck Timbale Confit With Peach, Crispy Ham Shavings And A Fine Mango Sauce Or Norwegian Salmon Tartar With Avocado, Prawns And Fresh Dill Vinaigrette.

Plato principal / Main course:
Solomillo de ternera gallega Wellington o Lomo de bacalao en salsa de ajo con puré de patatas con trufa negra.
Galician Beef Wellington Tenderloin Or Cod Loin In Garlic Sauce With Mashed Potatoes With Black Truffle.

Postre / Dessert:
Mousse de Baileys / *Baileys Mousse.*

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
Marqués de Vitoria (tinto) o Mocen (Verdejo).
Marqués De Vitoria (Red) Or Mocen (Verdejo).

Nº 2 - RESTAURANTE FIESTA

Avenida de Méjico s/n. Nuevo pueblo local 6 - MIJAS PUEBLO.
Telf.: 952 485 767 - E-mail: *restaurantebarfiesta@gmail.com*
Cerrado/*Closed on*: Miércoles / *Wednesday*

Entrada / Starter:
Noruego tropical (salmón, aguacate y aceite de eneldo o Crema de la huerta (crema de calabacín con crujiente de jamón).
Tropical Norwegian Salmon With Avocado And Dill Oil Or Zuchini Cream With Crunchy Ham.

Plato principal / Main course:
Chuletitas de ganado de pastor al ajillo (chuletitas de cordero al ajillo, pimientos del piquillo) o Bolas de Mar (bolas de pescado caseras con salsa tártara).
Shepherd's Chops With Garlic (Lamb Chops With Garlic, Piquillo Peppers) Or Homemade Fish Balls With Tartar Sauce.

Postre / Dessert:
Banana flambeada con helado, pasas sultanas y higos de paseros.
Flambé Banana With Ice Cream, Sultanas And Fig Raisins.

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
Rioja Bordón Bodegas Franco-Españolas.

Nº 3 - RESTAURANTE EL MESÓN DE FEDE

Avenida de Méjico nº 21 local 5 Edificio Doña Pía - MIJAS PUEBLO
Telf.: 951 068 818 - Email: *fedecumbrerasgarcia@gmail.com*
Cerrado/*Closed on*: Lunes / *Monday*

Entrada / Starter:
Timbal fantasía de langostinos al vino de Mijas.
Prawns Fantasy Timbale With Mijas Wine.

Plato principal / Main course:
Milhojas de presa ibérica confitada con rebozado de nueces.
Layered Confit Iberian Pork With Walnut Batter.

Postre / Dessert:
Tarta bienmesabe (almendras, pasas, cabello de ángel, canela y turrón).
"Bienmesabe" (Typical Spanish Dessert Made With Almonds, Raisins, Quince, Cinnamon And Nougat).

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
Son Sierra Tinto o UN (D.O. Ribera del Duero).

Nº 4 - CHEMA´S TERRACE

Plaza de la Paz, nº 1 - MIJAS PUEBLO - Telf.: 952 590 764
E-mail: *chemavinoteca@gmail.com*
Cerrado/*Closed on*: Lunes / *Monday*

Entrada / Starter:
Sopa del día o Salmón especiado con pastel de bacalao y salsa de chile dulce.
Soup Of The Day Or Spiced Salmon With Cod Cake And Sweet Chili Sauce.

Plato principal / Main course:
Pescado asiático crujiente con puré de curry verde y brócoli o Pollo balinés al curry con arroz.
Opción vegetariana.
Crispy Asian Fish Pie With Green Curry Puree And Broccoli Or Balinese Chicken Curry With Rice.
Vegetarian Option Available.

Postre / Dessert:
Pudding de toffee / *Toffee Pudding.*

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
Tierras de Murillo Crianza (D.O. Rioja).

Nº 5 - RESTAURANTE MEGUÍÑEZ

Calle San Sebastián nº 8 - MIJAS PUEBLO Telf.: 952 485 479
Email: *restaurantemeguinez@gmail.com*

Entrada / Starter:
Mix de pan bao con bacalao ahumado y salmón o revuelto de pato confitado con ajetes y patatas chips.
Mix Of Bao Bread With Smoked Cod And Salmon Or Tossed Duck Confit With Garlic And Potato Chips.

Plato principal / Main course:
Estofado de venado con patatas panaderas o Atún en salsa teriyaki con verduras en wok.
Venison Stew With Baked Potatoes Or Tuna In Teriyaki Sauce With Vegetable Wok.

Postre / Dessert:
Puzzle de Brownie blanco / *White Brownie Puzzle.*

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
ALTÚN Crianza 2016 (D.O. Rioja).

Nº 6 - RESTAURANTE TRIANA

Pasaje Salvador Cantón Jiménez - MIJAS PUEBLO.
Telf.: 952 486 181 - E-mail: *albert_gj79@hotmail.com*
Cerrado/*Closed on*: Martes / *Tuesday*

Entrada / Starter:
Ensalada de frutas del bosque.
Forest Fruit Salad.

Plato principal / Main course:
Volcán de solomillo de cerdo.
Pork Tenderloin Volcano.

Postre / Dessert:
Coulant.
Coulant.

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
Ederra (D.O. Rioja).

Nº 7 - RESTAURANTE KOCO BISTRÓ

Plaza Virgen de la Peña, 3 - MIJAS PUEBLO - Telf.: 952 486 152
E-mail: *kococafe@hotmail.com*
Cerrado/*Closed on*: Lunes / *Monday*

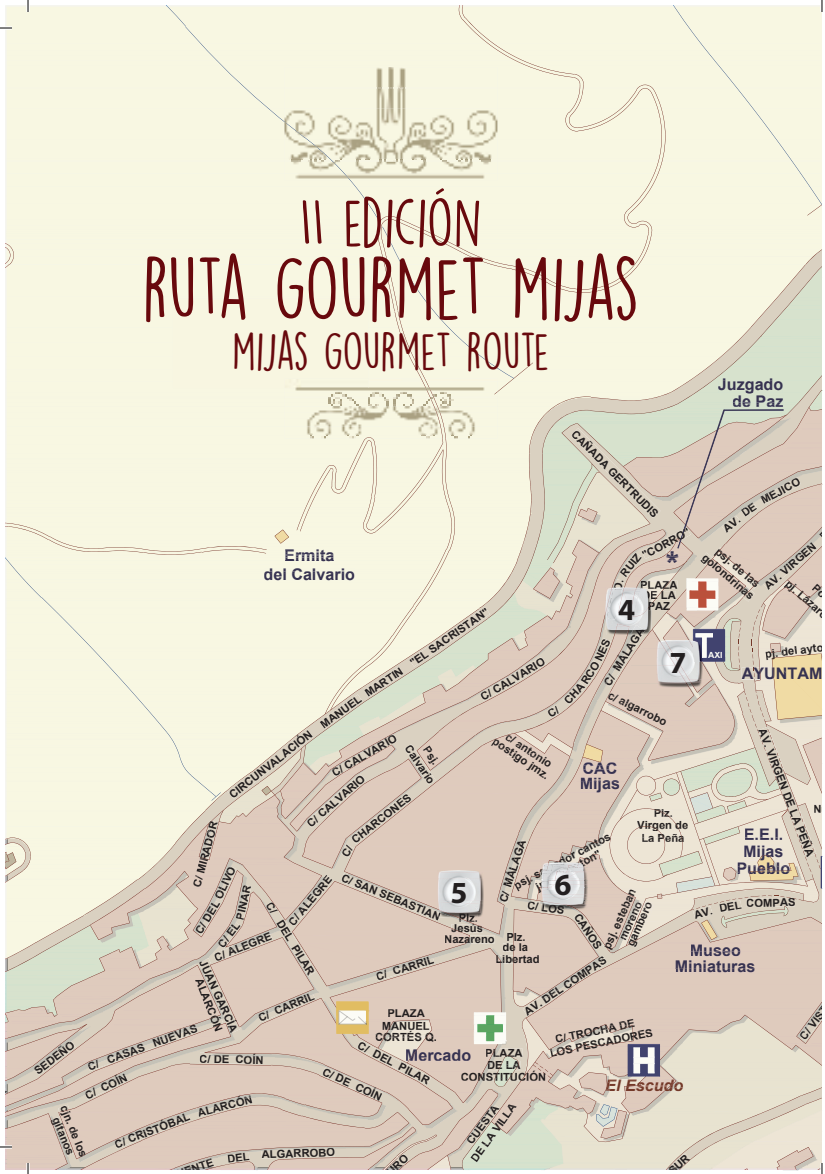
Entrada / Starter:
Tostada de atún lacado y salmorejo.
Lacquered Tuna With Salmorejo Toast.

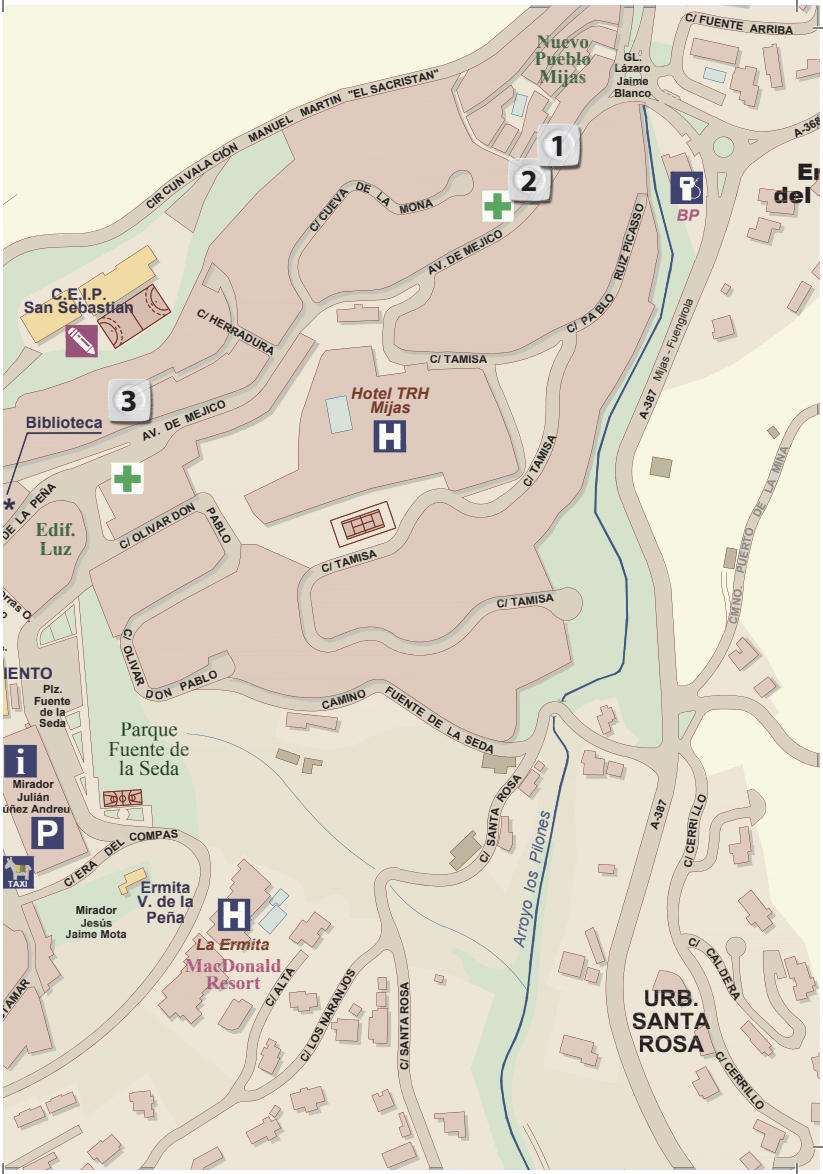
Plato principal / Main course:
Canelones de rabo de toro y queso Payoyo.
Oxtail And Payoyo Cheese Cannelloni.

Postre / Dessert:
Brownie de chocolate blanco con helado de té Matcha.
White Chocolate Brownie With Matcha Ice Cream.

Media botella de vino p.p. / Half bottle of wine p.p.:
Merayo Crianza, zona bierzo variedad godello.
Merayo Crianza, Bierzo Area, Godello Variety.

II EDICIÓN
RUTA GOURMET MIJAS
MIJAS GOURMET ROUTE




Nuevo Pueblo Mijas
C/ FUENTE ARRIBA
Gl. Lázaro Jaime Blanco
CIR CUN VALA CIÓN MANUEL MARTIN "EL SACRISTAN"
C/ CUEVA DE LA MONA
AV. DE MEJICO
C/ PA BLO RUIZ PICASSO
BP
C.E.I.P. San Sebastian
C/ HERRADURA
C/ TAMISA
Hotel TRH Mijas
Biblioteca
AV. DE MEJICO
A-387 Mijas - Fuengirola
C/ TAMISA
C/ OLIVAR DON PABLO
Edif. Luz
C/ TAMISA
C/ TAMISA
CAMINO PUERTO DE LA MINA
Plz. Fuente de la Seda
C/ OLIVAR DON PABLO
CAMINO FUENTE DE LA SEDA
Parque Fuente de la Seda
Mirador Julián
P
C/ ERA DEL COMPAS
TAXI
C/ SANTA ROSA
Arroyo los Pilones
A-387
C/ CERRILLO
Ermita V. de la Peña
Mirador Jesús Jaime Mota
La Ermita MacDonald Resort
C/ ALTA
C/ LOS NARANJOS
C/ SANTA ROSA
C/ CALDERA
URB. SANTA ROSA
C/ CERRILLO

II EDICIÓN
RUTA GOURMET MIJAS
MIJAS GOURMET ROUTE

MEJOR RESTAURANTE / BEST RESTAURANT

NOMBRE Y APELLIDOS / NAME AND SURNAME

TELÉFONO / PHONE NUMBER

CORREO ELECTRÓNICO / EMAIL

Todos los datos facilitados serán tratado con estricto cumplimiento de lo establecido en el Reglamento(UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, para la protección de datos personales.

Mijas

AYUNTAMIENTO

Mijas, sensaciones todo el año

Mijas, sensations all year round

Mijas, siente la artesanía

Declarada zona de interés artesanal, las calles de Mijas engloban un sinfín de oficios artesanales que ofrecen al visitante la oportunidad de disfrutar de experiencias únicas a través de sus productos singulares.

La artesanía abre sus puertas al turista mediante la Ruta de Talleres Artesanos en un enclave extraordinario dentro de la Costa del Sol.

Mijas, siente la naturaleza

La Sierra de Mijas se alza como el verdadero pulmón verde de la Costa del Sol con una amplia Red de Senderos señalizados.

La riqueza botánica, su fauna y peculiaridades geológicas que atesora este balcón al Mediterráneo, hacen de la visita a La Sierra mijeña una experiencia única, tras la que el turista podrá disfrutar de la hospitalidad de la gente de Mijas a su paso por calles de vistas infinitas.

Mijas, siente la tradición

Rincones encalatados, patios, jardines y ermitas... Forman parte de la esencia de un pueblo que conserva el ritmo pausado y el encanto de antaño al cobijo de la sierra y con vistas al mar.

La Semana Santa mijeña deja estampas únicas para el visitante al abrirse paso entre calles estrechas de arquitectura típica andaluza con casas blancas en vivo contraste con el verde de la sierra y el azul del mar.

Avda. Virgen de la Peña. 2A - 29650 Mijas, Málaga | www.turismomijas.es – www.mijas.es | 952 58 90 34 / 952 48 59 00

Mijas
AYUNTAMIENTO
TURISMO
OFICINA DE TURISMO MIJAS PUEBLO
Avda. Virgen de la Peña, 2A · 29650 MIJAS (Málaga) · España
Telf.: 952 58 90 34
OFICINA DE TURISMO LA CALA DE MIJAS
Bulevar de La Cala de Mijas · 29649 MIJAS (Málaga) · España
Telf.: 951 063 785
Info: turismo@mijas.es
Web: turismo.mijas.es / www.mijas.es
Síguenos también en:
Diseño creado por: MIJAS COMUNICACIÓN S.A.