

Andalucía



Información y Reservas:
Hotel Escuela Convento Santo Domingo
C/ Santo Domingo s/n
Archidona (Málaga)
tel.: 952 71 70 70

www.hotelescuelaturismoandaluz.com



Il. Ayuntamiento
Archidona



Agrupación de Cofradías
Archidona



MÁLAGA SIERRAS DE MÁLAGA
Consejo Regulador Denominación de Origen

VI

Jornadas Gastronómicas

Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona

Tiempo de Cuaresma



Viernes de Cuaresma 2015



Hotel Escuela
CONVENTO SANTO DOMINGO

Arjona

Cocina de Cuaresma en el Antiguo Convento

El antiguo convento de Santo Domingo, hoy Hotel Escuela de Archidona, encara este año un nuevo encuentro con las ancestrales expresiones culinarias de la Cuaresma malagueña: las jornadas gastronómicas Tiempo de Cuaresma alcanzan su sexta edición. Pasan así a formar parte de la misma tradición culinaria a la que rinden culto. O dicho de otra forma: la tradición culinaria cuaresmal de Málaga tiene consolidado en Archidona un singular espacio de convocatoria, de interpretación y de actualización de su legado.

El mantenimiento de la tradición implica una constante aunque, a menudo, imperceptible evolución; una invisible pero continua puesta al día. Las tradiciones culinarias se conservan porque evolucionan con la incorporación de todo lo nuevo y provechoso que el devenir de los tiempos pone sobre las cocinas y las mesas de los espíritus respetuosos pero abiertos.

Es el caso de la Cocina de Cuaresma que se practica en el Hotel Escuela: Porrillas, cazuelas, potajes, bacalaos, leche frita, torrijas, y otras elaboraciones propias del tiempo de vigilia encuentran en las diversas propuestas de menús un punto propio de engarce con los planteamientos técnicos y estéticos de la cocina profesional actual y con los nuevos productos que se hacen hueco en el cada vez más complejo y repleto mercado de productos de temporada, vinos incluidos.

La cocina popular secular de la cuaresma vuelve así a entrar en el antiguo convento a la búsqueda de una continuidad que en las casas del vecindario no tenía asegurada. Lo que pasa ahora es que en lugar de hábitos monacales, son mandiles lo que se mueve por los rincones de Santo Domingo.

Las cinco ediciones ya transcurridas y de éxitos renovados, tanto en la convocatoria como en el desarrollo de las jornadas gastronómicas Tiempo de Cuaresma, confieren al Hotel Escuela Santo Domingo una autoridad indiscutible en la interpretación afinada y actualizada del recetario cuaresmal. Por eso y porque conozco a las personas que hacen posible el desarrollo feliz de cada evento que acometen es por lo que estoy seguro de poder anticipar un nuevo éxito en su haber, que ustedes no deberían perderse, ni yo tampoco.

Manuel Maeso Granada
Asociación La Carta Malacitana

MENU

13 de Marzo

Espera Cofrade

Tortillitas de Bacalao
Albondiguillas Marineras
Porrilla de Espinacas con Puré de Garbanzos y Compota de Ajo
Bacalao con Cazuela de Patatas, Coquinas y Tagarninas
Milhoja de Leche Frita con Helado de Pestiño
Vino de Naranja de Bodegas Oliveros
Piruletas de Cuaresma

20 de Marzo

Espera Cofrade

Tortillitas de Bacalao
Torrija Salada de Carabineros
Potaje de Hinojo Bacalao y Raya
Breca sobre Arroz de Navajas y Remolacha
Pera, Coco y Caramelo
Vino de Naranja de Bodegas Oliveros
Piruletas de Cuaresma

27 de MARZO

Espera Cofrade

Tortillitas de Bacalao
Araña Frita con Ali Oli
Cazuela de Fideos y Boquerones
Urta con Callos de Bacalao y Migas de cuaresma
Sabores de Cuaresma (Torrija, Pestiños, Leche Frita y Piñonate)
Vino de Naranja de Bodegas Oliveros
Piruletas de Cuaresma

Vinos de la D.O. de Málaga y Sierras de Málaga

PVP 25 € Impuestos incluidos

“Ágape” las noches del 20 y 27 de Marzo

(Selección de aperitivos cuaresmales y vinos de la D.O. de Málaga y Sierras de Málaga)

PVP 20 €