

## CALENDARIO EXPOSITORES

Viernes, 8 de noviembre	Sábado, 9 de noviembre	Domingo, 10 de noviembre	Lunes, 11 de noviembre
<p><b>SACROMONTE</b></p> <p><b>Tapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandada de bacalao</li> <li>• Pollo campero con gambas</li> </ul> <p><b>Chef:</b> <b>Antonia Solano Solano</b></p>	<p><b>RESTAURANTE HOTEL LOS HABANEROS</b></p> <p><b>Tapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homenaje al Mar Menor</li> <li>• Estofado de ternera</li> <li>• Tortada cartagenera</li> </ul> <p><b>Chef:</b> <b>Juan Andrés Páez</b></p>	<p><b>NIMÚ</b></p> <p><b>Tapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwich cubano</li> <li>• Chipirones confitados sobre algas y mojo canario</li> </ul> <p><b>Chef:</b> Ángela Morandeira Suárez</p>	<p><b>FRIGORÍFICOS MORALES</b></p> <p><b>Tapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tataki de lomo ibérico con shitake</li> <li>• Huevo a baja temperatura sobre cama de boletus y foie</li> <li>• Poke bowl de salmón con haba de soja</li> </ul> <p><b>Asesor gastronómico E I+D:</b> Julián Hubertus Gálvez Moreno</p>
<p><b>CAFE LAB</b></p> <p><b>Tapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frappé de asiático</li> </ul> <p><b>Chef:</b> <b>Juan Martínez</b></p>	<p><b>LA CANGREJA</b></p> <p><b>Tapas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bao de cerdo Pekín</li> <li>• Quesadilla de carrilera satay</li> </ul> <p><b>Chef:</b> <b>Daniel Díaz</b></p>	<p><b>BODEGA VIÑA LA CERCA</b></p> <p><b>Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino blanco artesano Viña La Cerca</li> <li>• Vino tinto artesano Viña La Cerca</li> <li>• Vino ánfora blanco artesano Viña La Cerca</li> <li>• Vino espumoso artesano Viña La Cerca</li> </ul> <p><b>Chef:</b> <b>Domingo Alcaraz Roca</b></p>	<p><b>CIFP HOSTELERÍA Y TURISMO</b></p>

## EXPOSITORES QUE NO FORMAN PARTE DEL STAND DEL AYUNTAMIENTO

- **ANDRÉS MORA DISTRIBUCIONES:** Los vinos a degustar: TRUS, VIVANCO, LA SABINA, LA DONCELLA, BORSAO, LAVIA, CARRAMIMBRE, TILENUS, CUARENTA VENDIMIAS, entre otros, de las denominaciones de origen, RIOJA, RIBERA, BULLAS, RUEDA, etc.

- **JOSÉ DÍAZ**

- **ALTUNTÚN**

- **LA TABERNA DEL PUERTO**

- **SOQUM, somos una empresa distribuidora de Vinos, Licores y productos Gourmet, estaremos presentes en MURCIA GASTRONÓMICA 2019 con las Bodegas que tenemos en exclusiva y una selección de nuestros productos estrella.**

Las Bodegas que estarán con nosotros:

\* Bodegas Castillo de Sajazarra: Donde se podrán degustar algunos de sus vinos: Solar de Libano Crianza, Invita Alella, Castillo de Sajazarra Reserva.

\* Bodegas Castelo de Medina: Donde se podrán degustar algunos de sus vinos: Verdejo, Sauvignon Blanc, Rosado, Syte.

\* Bodega Campo Eliseo: Donde se podrá degustar algunos de sus vinos: Campo Alegre Rueda, Campo Alegre Tinto, Cuvee Campo Alegre Rosado.

\* Bodega Viña Almirante: Donde se podrá degustar este vino: Albariño Vanidade.

También llevaremos estos productos:

\* Grupo Navarra: Vamos a llevar una máquina de Sorbetes y vamos a dar a degustar diferentes sabores de Sorbetes.

\* Aperitivos El Vinagrillo: Vamos a dar a degustar Garum.

Y seguro que durante estos días incorporamos algunos otros productos más.

Como empresa de SOQUM, estaremos acompañado a nuestras Bodegas, las siguientes personas:

\* José Padilla Hernández: Gerente.

\* Vanessa Marín Martínez: Adjunta Dirección y Responsable del Departamento de Administración.

\* Rosa M<sup>a</sup> Ros Bastidas: Directora Comercial.

**- TIMBER**