



XI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PRIMAVERA CASABERMEJA

29 Y 30 DE MARZO 2025

Mercado de Quesos, productos locales y artesanía

Presentación de las XI Jornadas Gastronómicas de Primavera

Viernes 28 en el Restaurante La Huerta (Pol. Ind. La Huerta)

19 h

Presentación de las Jornadas

19:15 h

Final del concurso Minichef del CEIP San Sebastián.

Los niños y niñas de Casabermeja nos enseñan cocina casera.

Actuaciones

Sábado 29 a las 18 h

Concierto a cargo de "Mar-Intencionados"

Escenario Puerto de la Horca

Domingo 30 a las 13:30 h

Actuación del grupo de Gimnasia Flamenca Ana Ruíz

Escenario Puerto de la Horca

Domingo 30 a las 14 h

Actuación de Maragatas, a cargo de Maragatas Colmenar

Itinerante por la zona de la fiesta

Domingo 30 a las 18:30 h

Concierto a cargo de "Black Soul" versiones de los 80 y 90

Escenario Puerto de la Horca

Demostración Gastronómica

Sábado 29 de 12:00 a 15:00 h

Camino de Colmenar

Muestra gastronómica de productos locales a cargo del Club Local Gastronómico "Fogones y Entangane"

Grupos de cocineros aficionados nos demostrarán cómo hacer las recetas tradicionales de la gastronomía de primavera en Casabermeja. En esta edición "Ensaladilla del lugar"

Ruta Gastronómica de Productos de Primavera

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de **12:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h, el sábado 29 y domingo 30 de abril.**

Podrás degustar en estos establecimientos tapas, raciones y/o menús degustación:

Precio Menú degustación: 17 € (entrante+plato principal+postre)
Precio Ración = Consultar en cada establecimiento

Mercado de quesos, productos locales y artesanía

Sábado 29 y domingo 30. 11:00 h a 20:00 h

Disfruta de los mejores Quesos de Cabra Malagueña, Vinos de Málaga, conservas, pan, dulces, artesanía y cerámica en el mercado ubicado en la Plaza Fuente de Abajo.

Actividades infantiles y Ludopuzzle

Sábado 29 y domingo 30

Mañana 13:00-15:00 h. Tarde 16:00-18:00 h
En Plaza Fuente de Abajo

Juegos Tradicionales, manualidades, pintacaras, Mural de la gastronomía de primavera, globoflexia, manualidades con madera, etc....
Ludopuzzle, ecojuegos para todas las edades

Minibús circular

Sábado 29 y domingo 30. 13:00 h a 18:00 h

Habrà un minibús circular gratuito para poder completar la ruta. Recorrido: Rotonda entrada - Iglesia - Cementerio - Rotonda entrada - Venta Pedro - Casa Zafra - Rotonda entrada - Venta La Huerta - Rotonda entrada - Hotel El Corte - Rotonda entrada.

Casa de la Cabra Malagueña



C/ Corralón, s/n

Inscripciones a Whatsapp 647 21 31 48

Jornadas de puertas abiertas para visitar el centro de interpretación de la Cabra Malagueña

Sábado 29 y domingo 30

Mañana: 10:30 h a 14 h. Tarde: 16:30 a 18 h

Visita guiada a la Casa de la Cabra Malagueña

Sábado 29 y domingo 30. 11 / 12:30 / 16:30 h

Taller de queso con degustación de queso fresco. Precio 3 €. 24 pax

Sábado 29 y domingo 30 a las 11:30 h

Show cooking Asociación de Mujeres Torre Zambra. Tarta de aceite de Casabermeja (aforo 24 pax)

Domingo 30 a las 17 h

Visita al museo Almazara Molino del Hortelano en minibús



Sábado 29 a las 10 h

Salida Rotonda entrada a Casabermeja
Vuelta 12:30 h.

Espectacular museo y visita guiada donde nos mostrarán cómo hacer uno de los mejores aceites de Andalucía.

Plazas muy limitadas. Actividad gratuita.
Inscripciones a Whatsapp 637 58 29 77

Cata guiada de quesos de Cabra

Sábado 29 y domingo 30 a las 13 h

Carpa Puerto de la Horca
Aforo máximo 30 personas.

Inscripciones a Whatsapp 650 13 41 71

Show cooking Asociación de Mujeres Torre Zambra. Tarta de aceite de Casabermeja

Domingo 29 a las 17 h

Casa de la Cabra Malagueña
Aforo máximo 24 personas.

Inscripciones a Whatsapp 647 21 31 48

Taller de cerámica a cargo del Museo-Taller Barros El Lugar

Sábado 29 y domingo 30 a las 12 h.

Plaza Fuente de Abajo

Precio: 3 €. Aforo máximo 24 personas.

Inscripciones a Whatsapp 667 23 18 56

Visitas libres a los monumentos de Casabermeja

Sábado 29 y domingo 30

12:00 h - 14:00 h | 17:00 h - 19:00 h

Entrada libre

Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de Cerámica. Jornadas de puertas abiertas.



Tel. 637 58 29 77
turismo@casabermeja.es

Llanete de Abajo, 2,
29160 Casabermeja, Málaga

Ayuntamiento de Casabermeja
Concejalía de Turismo y Comercio



XI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PRIMAVERA CASABERMEJA

29 Y 30 DE MARZO 2025

Mercado de Quesos, productos locales y artesanía

El Tapiteo 1

Arroyo Cantarranas, s/n
653 05 77 26

facebook.com/eltapiteo
Tapas no - raciones sí - menú sí

Primero:

- Porra con habas.
- Ensalada Malagueña con habas y bacalao.
- Paella con Espárragos y conejo.
- Olla con Tagarninas.

Segundo:

- Carrillada con Alcachofas.
- Bacalao al pomodoro.
- Croquetas de pollo con berenjenas y miel.

Postre:

- Arroz con leche de cabra.
- Tarta de tres chocolates.
- Flan con nata.

Restaurante Venta Pedro 2

Ctra. Villanueva de la Concepción, km 2
674 46 73 30

Tapas no - raciones sí - menú sí

Primero: Ensaladilla Malagueña.

Segundo: Revuelto de habas con jamón y huevo.

Postres: Arroz con leche de cabra.

Recordando Sabores 3

C/ Picasso, s/n
952 11 91 97/625 51 48 78

Tapas sí - raciones sí - menú sí

Primero:

- Cazuela de habas
- Gazpacho de aguacate y manzana verde
- Olla de Berzas.

Segundo:

- Carrillada estofada con crema de alcachofas.
- Flor de alcachofa con yema de huevo y queso de cabra.
- Bacalao confitado a baja temperatura sobre salsa fina de pisto.

Postres:

- Torrija con crema de pistacho y semi-frío de queso.
- Lágrima de chocolate y mandarina.
- Tarta de queso.

La Romana 4

Pso. Puerto de la Horca, 7
952 75 86 06

Tapas sí - raciones sí - menú sí

Tapas:

- Arroz con alcachofas, habas y espárragos
- Chanfaina de espárragos
- Porra con Habas

Primero:

- Arroz con alcachofas, habas y espárragos
- Porra con habas
- Olla de tagarninas

Segundo:

- Tortilla de collejas
- Tortilla de espárragos
- Chanfaina de espárragos

Postre:

- Arroz con leche de cabra
- Natillas con leche de cabra

Restaurante-Hotel El Corte 5

Autovía A-45, Salida 127
952 75 84 29

Tapas sí - raciones sí - menú no

Tapas:

- Porra de naranja con habas, bacalao asado y tomate seco.

Raciones:

- Porra de naranja con habas, bacalao asado y tomate seco.
- Tomate rosa con lomo de atún ,cebollita habas y aguacate.
- Ensalada malagueña con sardina ahumada y vinagreta de hierbabuena.
- Gazpachuelo de espárragos, merluza y langostinos.
- Guiso de garbanzos con bacalao, hinojo y espinacas.
- Tortilla de collejas con jamón ibérico.
- Alcachofas a la brasa con papada ibérica confitada y ajetes.
- Bacalao al pil-pil con crema de puerros, patata con albahaca y soja.

Bar Taxi 6

Camino de Colmenar, s/n
722 32 46 70

Tapas no - raciones sí - menú no

Raciones:

- Porra con jamón y huevo campero.
- Ensaladilla malagueña con bacalao ahumado.
- Alcachofas con jamón ibérico.

Restaurante La Huerta 7

Ctra. Colmenar, km 1
952 75 81 29

Tapas no - raciones sí - menú sí

Primero:

- Ensalada de frutos rojos con quesos Flor Bermeja.
- Gazpachuelo con espárragos y su mojete de bacalao.
- Cocido de tagarninas y cardos blancos con su pringá.

Segundo:

- Habitas fritas con rotos camperos y pluma ibérica.
- Bocaditos de bacalao con ensalada de habas con naranja.
- Acelgas y alcachofas estofadas con gambas al pil-pil.

Postre:

- Arroz con Lecha.
- Flan de arroz con leche.
- Torrija con helado.
- Tarta de zanahoria.

Restaurante-Asador Puerta de Málaga 8

Pso. Puerto de la Horca, 25
952 75 85 54

Tapas no - raciones sí - menú no

Raciones:

- Olla de alcaciles con su pringá.
- Huevos rotos con collejas del terreno y bacalao.
- Chanfaina de asadura de chivo con espárragos del terreno.

Casa Zafra 9

Ctra. Villanueva de la Concepción, km 2
695 97 88 31

Tapas sí - raciones sí - menú no

Menú:

- Cazuela de habas
- Gazpachuelo
- Salmorejo

- Pollo con tomate
- Bacalao frito
- Magro al ajillo

- Gachas
- Arroz con leche
- Flan de huevo

RUTA GASTRONÓMICA DE PRODUCTOS DE PRIMAVERA

Restaurante La Posada de 1890 10

C/ Real, 5
685 47 54 27

Tapas no - raciones sí - menú no

- Olla de era con su pringá.
- Alcachofa en flor con huevo frito y jamón deshidratado.
- Porra del lugar.

Podrás degustar en estos establecimientos tapas, raciones y/o menús degustación:

La ruta gastronómica permanecerá abierta al público en los restaurantes participantes de 12:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h. el sábado 13 y domingo 14 de abril.

Precio Menú degustación: 17 € (entrante+plato principal+postre)
Precio Ración = Consultar en el establecimiento.

