

Este año el Gordo está en SER Cuenca.

Escucha nuestra programación local y entérate de cómo conseguir gratis una participación del 01038. El número de nuestro dial.

103.8 FM



La CADENA SER pertenece al grupo de emisoras de **Unión Radio**



19/20 de noviembre, 20.30 horas. Sala 1. Noche de Teatro. La cena. Dramaturgia y dirección: Albert Boadella. Intérpretes: Jesús Agelet, Xavier Boada, Jordi Costa, Ramon Fontserè, Minnie Marx, Lluís Olivé, Pilar Sáenz, Xavi Sais, Dolors Tuneu. Compañía: Els Joglars
Localidades: 22.00 Euros, club de amigos 18.00 Euros. Fundación de Cultura Ciudad de Cuenca

21 de noviembre, 20.30 horas. Sala 1. La voz humana. Russian Red. Voz Principal y Guitarra Acústica y Eléctrica: Lourdes Hernández. Guitarra Acústica y Eléctrica, Batería y Coros: Manuel Cabezali. Teclados, Armónica, Ukelele, Percusión, Batería y Coros: Charlie Bautista. Batería y Percusión: Pablo Serrano. Bajo y Coros: Alberto Rodrigo.
Localidades: 18.00 Euros, club de amigos 13.50 Euros. Fundación de Cultura Ciudad de Cuenca

▶ Venta de localidades. Televenta: 902 405 902, todos los días del año, de 9.00 a 21.00 horas.
Internet: www.ccm.es. Taquilla: de lunes a viernes, de 18.30 a 20.30 y una hora antes del comienzo de cada espectáculo.
Teléfono de taquilla: 969 232 283



posada de
SAN JOSE
CUENCA

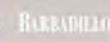
II Jornadas Gastronómicas 2009 - Aire Andaluz

RESTAURANTE "EL CRUJIENTE" - SEVILLA

17, 18 y 19 de Noviembre Almuerzo y Cena

Reservas: 969 21 13 00

C/ Julián Romero, 4 • 16001 CUENCA
www.posadasan jose.com
e-mail: info@posadasan jose.com



el
Crujiente
Restaurante

BIENVENIDA

Copa de Manzanilla de San Lúcar de Barrameda Tapita de Jamón de Bellota Aceitunas Manzanilla

MENU ALMUERZO

35€

Tosta de Sardina Marinada en Compota de Tomate
Crema de Castañas "Sierra de Ronda"
con Foie Marinado al Estilo Andaluz
Molletito de Antequera Relleno de Pringá

**ARROZ MELOSO CON SETAS
Y VERDURAS DE TEMPORADA**

PAVIA DE BACALAO

Guiso de Habitas, Guisantes y Jamón

CONEJO DE MONTE RELLENO

Alicachofas, Maíz Tostado y en su Jugo

PIONONO DE SANTA FÉ

Sobre Crema de Naranja

MILNARDICES

MENU CENA

35€

Tosta de Sardina Marinada en Compota de Tomate
Tortita de Ali-oli con Pisto y Boquerón en Vinagre
Ravioli Crujiente de Rabo de Toro

ENSALADA TEMPLADA DE CHOCOS AL AJILLO

LOMITO DE RODABALLO PARRILLA
Sobre Potaje de Garbanzos

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO
Patatas Confitadas y Salsa al Pedro Ximénez

TORRIJA SEVILLANA

Jugo de Miel de Caña
y su Helado de Leche Merengada

MILNARDICES