

HOTEL ZENIT 981 218 484

HOTEL RIAZOR 981 253 400

MELIÀ MARÍA PITA 981 205 000

HESPERIA A CORUÑA CENTRO 981 010 328

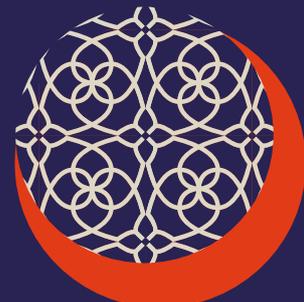
NH COLLECTION FINISTERRE 981 215 226

GARRIS MARINEDA 981 632 436

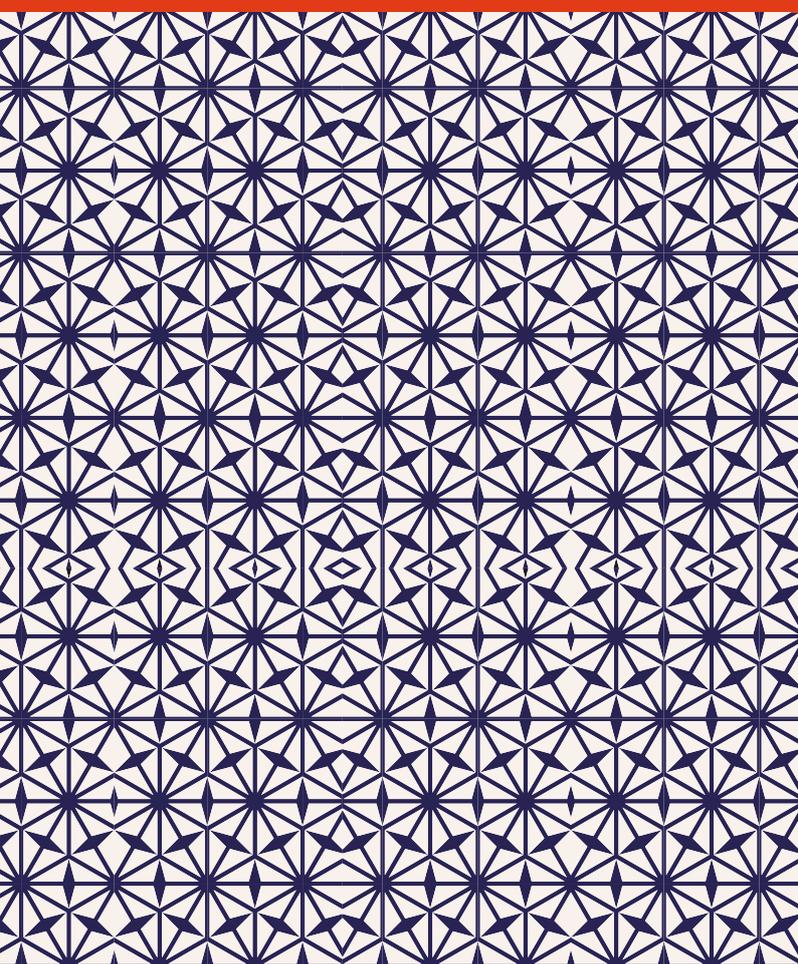
HOTEL AC CORUÑA 981 175 490

PARTICIPANTES / PARTICIPANTS

For the fourth year, we are holding this event in which A Coruña's hotels became a meeting point for three of the world cultures: Arab, Jewish and Christian; with dishes that bring to mind the aromas of Easter.



Por cuarto año celebramos estas jornadas en las que los hoteles de A Coruña se convierten en un punto de encuentro de diferentes culturas del mundo: la árabe, la judía y la cristiana; con platos que evocan un aroma propio de estas fechas de Semana Santa.



BOENBOCA

IV Edición



SEMANA SANTA

DEL 11 AL 21 DE ABRIL

GASTRONOMICA

EASTER CUISINE

Fusión de culturas árabe, judía y cristiana en una experiencia gastronómica celebrada en los hoteles de A Coruña.

Enjoy this culinary event in A Coruña's hotels based on the fusion of three cultures Arab, Jewish and Christian

#saboreacoruña



# MENÚ

## HOTEL AC CORUÑA

### Ac Lounge

#### PRIMEROS

Buñuelos de bacalao  
Hummus de garbanzo con berenjena crujiente  
Mujaddara (potaje de lentejas y arroz)

#### SEGUNDOS

Potaje de garbanzos y espinacas  
Tajine de pollo con ciruelas y arroz  
Sabich (sandwich típico judío en pan de pita)

#### POSTRES

Cañitas crujientes de vainilla  
Pastas de coco y chocolate con té moruno  
Rugelach (bocaditos de albaricoque y frutos secos)

**Precio por Menú.....22€ IVA incluido**  
(primero, segundo, postre y bebida)

## CARRIS MARINADA

Ensalada judía con naranja, ajo, miel, frutos secos, pasas y menta (judío)

Brocheta de ternera con cous cous y verduras (árabe)

Torrijas con toffee y helado (cristiano)

**Precio por Menú.....12€ IVA incluido**  
Lunes a viernes. Festivos cerrado.

## NH COLLECTION FINISTERRE

Gambón, azafrán y limón asado  
Hummus y brona

Potaje de Vigilia, Bacalao y Espinacas  
Albóndigas de Merluza, Especies y Huevo  
Chuletitas de Cordero, Miel y Almendras  
Flores, Manzana, Miel y Frutos Secos  
Leche Frita con Aromas de Cardamomo y Helado de Vainilla

**Precio por Menú.....42€ IVA incluido**  
(Bebida no incluida)

# SEMANA GASTRONÓMICA

## HESPERIA A CORUÑA CENTRO

Muhammara con Nueces y Gambas Crujientes  
Ensalada Rbye de Zanahoria, Naranja aderezada con Lima y Cilantro

Kofta de Ternera Especiada a la Turca con Puré de Patata Dulce  
Atún Escabechado sobre Cremoso de Hummus y Harissa

Bizcocho de Calabacín, Dátiles y Arándanos acompañado con Karin de Cardamomo.  
Milhojas de Queso con Membrillo y Almíbar de Miel y Azahar

**Precio por Menú.....15€ IVA incluido**  
Menú a escoger Entrante, Principal y Postre.  
Bebida no incluida

## MELIÁ MARÍA PITA

Nuestro hummus estilo Israelí  
Muslitos de pollo asados estilo marroquí con taboulé  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada

**Precio por Menú.....20€ IVA incluido**  
(Incluye agua, vino o cerveza y café)

## HOTEL RIAZOR

### Gastrobar Riazor by la Qvinta

Espinacas con garbanzos y bacalao  
Brocheta de ternera con cuscús de verduras  
Latkes de Queso blanco

**Precio por Menú.....25€ IVA incluido**  
Incluye, Agua, Vino y Café

## HOTEL ZENIT

Babaganush con pan de pita.  
(pâté de berenjena asada con tahini, pimentón dulce y pan de pita)

Tajin tierno de cordero con albaricoques y almendras acompañado de couscous de verduritas.

Torrija cremosa de pan aromatizado con canela y cítricos con helado de vainilla.

**Precio por Menú.....23€ IVA incluido**  
Incluye, Agua, Vino y Café o Infusión

