

*¿Sueñas La Mancha?
Disfrútala, nosotros te la haremos vivir*



- 12 Vientos, 12 Aventuras**
1. Matanza tradicional y menú de matanza (5 feb)
 2. Feria del Comercio (10-12 feb) y Mercado Cervantino (27-29 feb)
 3. Ruta de Cuaresma y Menú de Cuaresma (10-11 marzo)
 4. Semana Santa (Fiesta de interés turístico regional)
 5. Semana Cervantina y Cocina del Quijote
 6. Aventura del Viento (Cometas y Biokart Mayo)
 7. Cereal y Noche en añil (Junio-Julio)
 8. Festival Internacional de Música (cursos, conciertos...)
 9. Exposiciones y demostraciones Artesanos
 10. Nómadas del viento (visitas y talleres ornitología, Octubre)
 11. Enoturismo (Noviembre)
 12. Aceite de la Tierra de Gigantes

**Matanza tradicional y
menú de matanza**
En 21 Bares y Restaurantes de Campo de Criptana

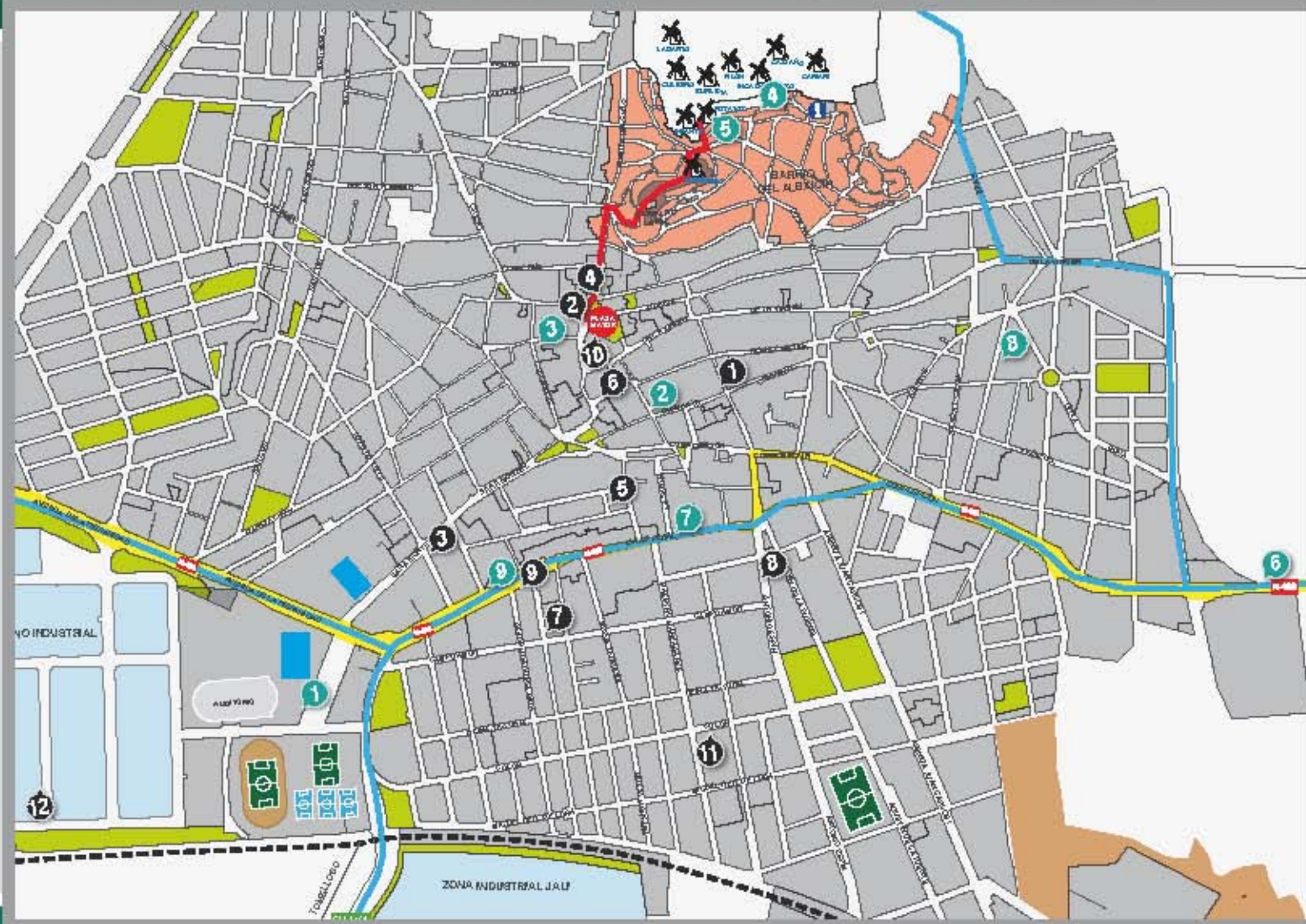
**Sábado 4
Domingo 5
Febrero**

Restaurantes Participantes

- 1 La Alforja de Sancho: 926589172
- 2 Bahía de María: 926563865
- 3 Casa Torrecilla: 926589130
- 4 Cueva la Martina: 926561476
- 5 Las Musas: 926589191
- 6 Mirasol: 926561661
- 7 Piccolo: 926562048
- 8 Atiña: 677411252
- 9 Restaurante Est. de los Molinos: 678555562

Bares Participantes

- 1 Bar Castillo: 926560042
- 2 Bar Eugenio: 926560415
- 3 Bar Casa Ángel: 926561677
- 4 El café de Rosa: 666323184
- 5 Yesterday café: 659676495
- 6 Diques: 926563451
- 7 De Pimbas: 645939653
- 8 Coceros: 926589307
- 9 Cerveceria La Dama: 650267506
- 10 Barabar: 639613104
- 11 Bar Espuela: 926560066
- 12 Bar Giba: Fernando 926/562120 (solo sábado)



Domingo 5 febrero. Sierra de los Molinos

- Molienda tradicional
- Entremés Cervantino
- Embutido de chorizos y morcillas
- Degustación de Cachas de matanza

Sab. 4 y Dom. 5 febrero

- Comida de matanza en 21 bares y restaurantes

Menú de matanza

Primero:

Ensalada de tomate con cabollitas tiernas, ajo morado de nuestra tierra, aceite virgen extra y sal.

Segundo:

Ajúbias de matanza en dos vueltos.
(ingredientes: alubia blanca, manos de cerdo, rabo, oreja, chorizo, morcilla, tocino, hojas de tomatita deshidratada, cebolla y ajos.
Acompañado de encurtidos de cabollitas y guindillas en vinagre.

Poetra:

Deditos de queso fresco con miel aromatizada, acompañado de mistela tradicional.

Vino de Campo de Criptana & Café

Es necesario reservar por teléfono
Precio del menú: 15€