

Con la costera llegan las I Jornadas Gastronómicas del Bocarte

Del 15 al 24 mayo hosteleros de Laredo elaboraran exquisitos platos y pinchos de Bocarte.

Gran cantidad de recetas, como cocinar el bocarte, exhibiciones y muestras de elaboración artesanal de la anchoa en diferentes locales laredanos.

Premio a la mejor receta de bocarte.

Organiza:



Colabora:



I Jornadas del bocarte de Laredo

Del 15 al 24 de mayo



Mesón La Abadía
Bar Buenos Aires
Cafetería Cartago
La Marina Company
Restaurante Camarote
Restaurante Guti
Bar Mazantini
Salón de Juegos Sinfo
Restaurante La Muralla-2
Taberna Molly Doolan
Cafetería Las Vegas
Restaurante Everest-2
Dolce Vita
Restaurante El Pescador
Cafetería Oasis
Restaurante El Curro
Restaurante Everest-1
Café-bar Ocumare
Cafetería Venecia

Pincho + vino, penique o mosto
2,50€



1. Restaurante Camarote

Anchoas con caviar de berenjenas

2. Restaurante Everest-2

Tosta de bocarte

3. Restaurante Everest-1

Delicia clásica de anchoas

4. Cafetería Oasis

Mar y tierra

5. Restaurante La Muralla-2

Tierra y mar

6. Café-bar Ocumare (*)

Delicia del Cantábrico

7. Restaurante El Pescador

Bocado marinero

8. Cafetería Cartago

Perla Esmeralda y anchoa

9. Cafetería Venecia

Bocarte estilo Venecia

10. La Marina Company

123 anchoa

11. Molly Doolan

Bocado cantábrico

12. Cafetería Las Vegas

Bocado de mar

13. Salón de Juegos Sinfo

Al alba

14. Restaurante Guti

Delicia del mar

15. Bar Buenos Aires

Anchoa: el jamón de Laredo

16. Bar Mazantini

Sabor de Rías

17. Mesón La Abadía

Bomba de bocarte

18. Dolce Vita

D-gusto

19. Restaurante El Curro

Capricho de mar

Horario: de 12.00 a 15.00(*) y de 20.00 a 23.00