



Tradicional Comida de San Juan Chinorri

Guarromán 22 agosto 2009

Menú

Para hacer boca

Jamón de bodega, Queso del Manco y Anchoas sobre tomatito.
Chorizo del que pica hasta la guita y Salchichón del bueno.
Lomos de arenques en aceite virgen extra como antaño.
Melva con alegría de la huerta y Codornices en escabeche.
Paté de la Real Carolina en espejo de Aceite de Oliva Virgen Extra.
Pulpo a feira y Gambón a la plancha con sal gorda.
Langostinos cola de marfil cocidos y Cigalas por el estilo.

Para cortar orejas

Arroz caldosito con conejo y lo que debe llevar un arroz como Dios manda,
lidiado por nuestro tito el maestro *mataor* de toros José Fuentes.

Para perder el "sentío"

Meloncillos dulces con jamón, Sandía fresquita y Chumbos gordos y "reondos".
Y sobre todo le rezaremos las letanías gloriosas a San Juan Chinorri
con bastantes galguerías fresquitas y muchas glorias benditas.

Amén