

Dos restaurantes de Arroyomolinos participarán este año en la Ruta del Garbanzo

Con la inclusión de Arroyomolinos en la “Garbancera Madrileña” se pretende recuperar valores tradicionales y, sobre todo, dar importancia a un producto característico del plato típico de Madrid, el cocido madrileño.

10 de enero de 2025.-

Arroyomolinos participará con 2 restaurantes en la VI edición de la Ruta del Garbanzo, que se celebrará los fines de semana entre el 10 y el 26 de enero. Los restaurantes inscritos ofrecerán un menú de fin semana en el que uno de los platos tendrá como ingrediente principal el garbanzo de La Garbancera Madrileña, acompañado de un vino de la D.O. Vinos de Madrid. En esta edición participarán más de 30 municipios.

Los participantes en la Ruta podrán inscribirse a través de una aplicación móvil y evaluar la calidad tanto del plato de garbanzos como del vino que hayan consumido mediante votación, cuando terminen la degustación del plato.

En Arroyomolinos, se han sumado a la iniciativa los siguientes restaurantes: Restaurante El Lagar y Restaurante El Lima así como la empresa local, Mi Momento, centro de estética que colabora con la donación de uno de los premios a entregar al finalizar la edición de este año al que optarán los comensales que voten. Este sorteo de premios se realizarán en el acto de clausura de la Ruta, el próximo 31 de enero.

Nuestro comercio local participa en esta edición con el siguientes menús y premios:

- **RESTAURANTE EL LAGAR.** Participa **10-11-12, 17-18-19, 24-25-26.**
 - Reservas: 91-689-91-09
 - Precio: 29€
 - Menú:
 - Sopita de perdiz con picadillo de zanahoria y garbanzos.
 - Guiso de callos a la madrileña con garbanzos.
 - Copa de vino Pureza Vendimia seleccionada.

- **BAR – RESTAURANTE LIMA.** Participa **17-18-19, 24-25-26.**
 - Reservas: 91-609-55-02
 - Precio: 20 €
 - Menú:
 - Sopa de cocido
 - Garbanzos con vuelco de verdura y carne.
 - Vino D.O. Madrid

- **CENTRO DE ESTÉTICA “MI MOMENTO”**
 - Sesión depilación laser + Tratamiento facial personalizado

Toda la información está disponible en la página web
<https://www.rutadelgarbanzomadrileño.com> .