

LAS CABALLERIZAS

del Castillo de Lorca

CAFETERÍA • EVENTOS • LIVE MUSIC

LAS NOCHES DEL CASTILLO DE LORCA

En Las Caballerizas del Castillo de Lorca te ofrecemos menús de noche para el verano 2026, que combinan sabores tradicionales y modernos, con productos locales y platos inspirados en la historia cultural cristiana, musulmana y judía. Todo en un entorno histórico único que hace cada velada especial.

Menú 1ª quincena 2026

(del 1 al 15 de Julio y del 1 al 15 de agosto)

Aperitivo (al centro)

Hummus sefardí

Entrantes (al centro)

Tartar de bonito y salmorejo

Dúo de croquetas del castillo

Limonana (bebida refrescante de limón y hierbabuena, servida con hielo)

Plato principal (a elegir una opción)

Solomillo en salsa de mostaza y miel

Salmón con salsa chraimeh

Cuscús con verduras y frutos secos

Postre (a elegir una opción)

Malabí (cremoso de leche con coco)

Brownie de chocolate con helado

Fruta de temporada

1 bebida incluida

LAS CABALLERIZAS

del Castillo de Lorca

CAFETERÍA • EVENTOS • LIVE MUSIC

Menú 2ª quincena 2026

(del 16 al 31 de Julio y del 16 al 31 de agosto)

Aperitivo (al centro)

Mutabal

Entrantes (al centro)

Ensalada de tomate con ventresca

Dúo de falafel

Limonana (bebida refrescante de limón y hierbabuena, servida con hielo)

Plato principal (a elegir una opción)

Carrillera en salsa de cerveza negra tostada

Poke vegetariano con arroz o quinoa

Dorada a la espalda con verduritas

Postre (a elegir una opción)

Arroz con leche sefardí.

Coulant de chocolate con helado

Fruta de temporada

1 bebida incluida

Si desea información sobre la presencia de alérgenos en alguno de los platos de estos menús, solicítenos composición.