

PREGÓN

VIERNES 19

Plaza Fuente de Abajo

20 h. Pregón: Don Mariano Martín Navas. Oriundo de las tierras de Casabermeja, criado entre olivos y cabras ha desarrollado una ejemplar trayectoria culinaria hasta culminar con uno de los mejores restaurantes de la capital de la Costa del Sol, Mesón Mariano

Presenta D. Marcos Chacón García, periodista y Miembro de la Carta Malacitana. Organizado por Carta Malacitana.

21:15 h. Fallo del jurado de la tapa ganadora del XIII concurso de tapas Carta Malacitana.

21:30 h. Degustación gratuita de Quesos Flor Bermeja, embutidos artesanales de Casabermeja elaborados por Carnicería Casabermeja y Carnicería Hermanos Vallejo, panes artesanos de la Panadería Ntra. Sra. del Socorro, vinos de Málaga D.O. y un toque dulce final a cargo de la Confitería el Molinillo.

TALLER CERÁMICA

A cargo del Museo-Taller Barros El Lugar

Sábado y domingo a las 12 h y 18:30 h.

Carpas camino de Colmenar
Aforo máximo 10 plazas
Inscripciones 685 90 46 03 
Precio: 5 €

TALLER DE ESPARTO

Técnicas, moldeado y cosido de esparto hasta conseguir la forma deseada

Sábado y domingo a las 13 h y 17 h

Carpas camino de Colmenar
Aforo máximo 15 plazas
Inscripciones stand de información

MERCADO DE QUESOS, PRODUCTOS LOCALES Y ARTESANÍA

Sábado 20 y domingo 21 de 11:00 h a 20:00 h

Disfruta de los mejores Quesos de Cabra Malagueña, Vinos de Málaga, cervezas artesanas, conservas, pan, dulces, artesanía y cerámica en el mercado ubicado en el Paseo Puerto de la horca y en el Polideportivo "Antonio Sánchez Fernández"

GRANJA ESCUELA

EXPOSICIÓN DE GANADO

Sábado y domingo. Arroyo Cantarranas
Exposición de chivos de pura raza malagueña

¡DALE EL BIBERÓN A UN CHIVO!

Sábado y Domingo. Mañana: 12 h / Tarde: 17 h. Arroyo Cantarranas
Actividad gratuita sin inscripción previa. Media hora antes de empezar la actividad se entregará un número de orden.

¡Los más pequeños se lo pasarán bomba dándole un biberón a un chivo y jugando con ellos! Recuerda que ante todo debemos respetar el bienestar de los animales, por ello las plazas son limitadas.

PHOTOCOLL CON TU CHIVO

12:30 h. y 17:30 h. sin inscripción previa

PASTOREANDO

Sábado y domingo – Mañana: 11 h.
Actividad con inscripción previa:

Disfruta de una experiencia única: acompaña a un cabrero mientras saca a pastorear a su ganado. Recorrido a pie de un kilómetro aproximadamente (se recomienda calzado deportivo). Es necesario realizar inscripción previa indicando nombre completo y teléfono, así como el día de la visita – sábado o domingo – para el que realiza la reserva en el correo electrónico turismo@cabrama.com o en el teléfono 647 21 31 48.  Precio 3 € (pago directo en el minibus) Salida en minibus desde la rotonda de la entrada. Aforo 22 personas.

MOLINO DEL HORTELANO

Visita en minibus al museo Almazara Molino del Hortelano.

Espectacular museo y visita guiada donde nos mostrarán cómo hacer uno de los mejores aceites de Andalucía.

Domingo 21 a las 10 h.
Salida Rotonda entrada a Casabermeja
Vuelta 12:30 h.
Plazas muy limitadas
Actividad gratuita
Inscripciones 637 58 29 77 



VISITAS LIBRES POR CASABERMEJA

ACTIVIDADES INFANTILES

Plaza Fuente de Abajo

Juegos Tradicionales, manualidades, globoflexia, taller de chapas, taller de pulseras, pintacaras.

Sábado 20 y domingo 21:
Mañana 13 h– 15 h / Tarde 16 h– 18 h

TALLER DE MANUALIDADES

Crea tu simpática cabrita de plastilina

Plaza Fuente de Abajo

Sábado 20: 11:30 h a 13:30 h y de 16:30 h a 18 h.
Domingo 21: 11:30 h a 13:30 h.
Precio 2 € - 15 plazas
Adquisición de tickets en el mismo stand 15 minutos antes.

TALLER DE FUEGO Y PINTURA PREHISTÓRICA

Trasladaté a la prehistoria para conocer sus técnicas de fuego y pintura al igual que lo hicieron en nuestro yacimiento prehistórico "Peñas de Cabrera".

Inscripción previa en el stand de información.
Sábado y Domingo a las 13 h. y las 16:30 h. Carpa en Camino de Colmenar.
Precio 2 € - 15 plazas

LUDO PUZZLE

Ecojuegos para todas las edades.
Plaza Fuente de Abajo

DEMOSTRACION GASTRONOMICA

Muestra gastronómica de elaboración de arroz campero con chivo lechal malagueño y su posterior degustación, a cargo del Club Local Gastronómico "Fogones y Entangane"

Este grupo de cocineros aficionados nos demostrará cómo hacer este exquisito arroz en la Fiesta de la Cabra Malagueña y en colaboración con Sabor a Málaga.

Sábado 20 de 12 h. a 15 h.

Escenario Fuente de abajo

Visita al Cementerio de San Sebastián, Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y Museo de Cerámica

Sábado y domingo
12:00 h – 14:00 h / 17:00 h – 19:00 h. Entrada libre

Visita libremente el Cementerio de San Sebastián, La Iglesia de Ntra. Sra. del Socorro y El Museo de Cerámica – Jornadas de puertas abiertas.

CASA DE LA CABRA MALAGUEÑA



Casa de la Cabra Malagueña
C/ Corralón, s/n

Sábado y Domingo

Jornadas de puertas abiertas – para visitar el centro de interpretación de la Cabra Malagueña.

Mañana: 10:30 h a 14 h
Tarde: 16:30 h a 18 h

11:30 h / 13:30 h / 16:30 h Visita guiada a la Casa de la Cabra Malagueña
Actividad gratuita hasta completar aforo

12 h / 17 h Taller de queso con degustación de queso fresco (aforo 25 plazas) Precio 3 €
Reserva en el correo electrónico:
turismo@cabrama.com o 647 21 31 48 

ACTUACIONES

SÁBADO 20

ARTISTAS CALLEJEROS

13 h. Itinerantes por las zonas de la fiesta

ACTUACIÓN DEL GRUPO "BLACK SOUL"
Black Soul llega para llevarte en un viaje musical inolvidable a través de los éxitos de los 80 y 90. Versiones en español con ritmo y alma. Prepárate para corear clásicos atemporales, bailar sin parar y vivir una experiencia nostálgica.

Escenario Fuente de Abajo
18 h.

DOMINGO 21

ACTUACIÓN DE ESCUELA DE VERDIALES DE COLMENAR
(Estilo Montes)
De 12 h a 17 h itinerante por la fiesta.

ACTUACIÓN DEL GRUPO "MARAGATAS ARREJUNTADOS POR TRADICIÓN"

Cante y Baile tradicional de Cortejo. El Tinder de antaño.

13 h. Itinerante por la zona de la fiesta

MUESTRA DE GIMNASIA FLAMENCA A CARGO DE LA ACADEMIA DE ANA RUÍZ

Escenario Camino de Colmenar
13:30 h.

ANIMACIONES LATINAS

Salsa, bachata, canciones populares para todo tipo de público y baile social durante el espectáculo.

Escenario Fuente de Abajo
Domingo 21 a las 18 hrs.

www.casabermejatourismo.es



Ayuntamiento de Casabermeja

Concejalía de Turismo y Comercio



XVI FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA 2025



CASABERMEJA 20 Y 21 / SEPTIEMBRE

Concejalía de Turismo y Comercio
Ayuntamiento de Casabermeja



Más información en www.casabermejatourismo.es



RUTA GASTRONÓMICA DE LOS PRODUCTOS DE LA CABRA MALAGUEÑA

LA RUTA GASTRONOMICA PERMANECERA ABIERTA AL PUBLICO EN LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES DE 12:00 H A 16:00 H Y DE 20:00 H A 23:00 H. DESDE EL VIERNES 19 AL DOMINGO 21 DE SEPTIEMBRE.

PODRAS DEGUSTAR EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS TAPAS, RACIONES Y/O MENUS DEGUSTACION:

PRECIO TAPA + CAÑA: 5€
PRECIO MENU DEGUSTACION: 25 €
(ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE)
PRECIO RACION = CONSULTAR EN EL ESTABLECIMIENTO

- 10 Iglesia Nuestra Señora del Socorro
- 11 Cementerio Monumental San Sebastián
- 12 Museo de Cerámica
- 13 Casa de la Cabra Malagueña
- 14 Zona Principal de Fiesta



1 RESTAURANTE VENTA LA HUERTA

Ctra. De Colmenar, km 1 Pol. Ind. La Huerta 29160 Casabermeja. Tel 952 75 81 29

Tapa a concurso: Del monte a la mar
Aceite: Aceite cosecha propia – Molino Casabermeja.
Vino: Cloe Rosado – D.O. Sierras de Málaga.

Tapas Sí - Menú Sí - Raciones Sí

MENÚ

- Primero:**
- Timbal de tomate huevo de toro, rulo de cabra, mango y aguacate.
 - Canelones de Chivo Lechal Malagueño.
 - Guisaillo de papas con chivo y almendras.

- Segundo:**
- Chivo al ajillo.
 - Asaduritas de chivo al vino.
 - Chuletitas de chivo.

- Postre:**
- Arroz con leche de cabra.
 - Tarta con queso de cabra.
 - Cuajada con miel.
 - Helado de queso de cabra con mermelada de higos.

- Raciones:**
- Pierna de chivo lechal malagueño al horno.
 - Paletilla de chivo lechal malagueño al horno.
 - Tabla de quesos.
 - Paté de chivo con miel de caña y manzana glaseada.
 - Mollejas de Chivo.
 - Croquetas de calabaza y queso de cabra.

2 ASADOR PUERTA DE MALAGA

Pso. Puerto de La Horca, 25
Tel. 952 75 85 54 - Móvil 665 03 68 96

Tapa a concurso: Timbal de higos, paté de Chivo Lechal Malagueño, queso de cabra y recuerdo de nuestra niñez
Aceite: AOVE Holisur
Vino: Cloe Brut Nature espumoso

Tapas No - Menú Sí - Raciones Sí

MENÚ:

- Primero:**
- Ensalada de queso de cabra malagueña con nueces y vinagreta de frambuesa.
 - Timbal de Higos, paté de Chivo Lechal Malagueño, queso de cabra y recuerdo de nuestra niñez.
 - Tartar de mango, queso de Cabra con mermelada de tomate.

- Segundo:**
- Chivo lechal malagueño asado en horno de leña.
 - Chivo lechal malagueño al ajillo.
 - Lasaña de verduras y chivo lechal malagueño.

- Postre:**
- Flan de leche de Cabra.
 - Arroz con leche de Cabra Malagueña.
 - Cuajada de leche de Cabra con miel y piñones.

3 BAR RESTAURANTE EL TAPITEO

C/ Arroyo Cantarranas, s/n 29160 Casabermeja
Tel 653 05 77 26 - eltapiteo@gmail.com

Tapa a concurso: Croqueta de chivo Lechal Malagueño con la dulzura de la miel de La Alquería y un toque de queso de Cabra: "Un bocado que une tradición y sabor de nuestra tierra".
Aceite: AOVE Molino del Hortelano.
Vino: Tinto joven Lagar de Cabrera – bodegas Dimobe.

Tapas Sí - Menú No - Raciones Sí

RACIONES

- Ensalada templada de rulo de queso de Cabra.
- Saquitos rellenos de queso de cabra.
- Tabla de Queso de Cabra.
- Croquetas de Chivo Lechal Malagueño.
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño.
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo.

- Postres:**
- Arroz con leche de Cabra Malagueña.
 - Tarta de tres chocolates.
 - Flan de queso.

4 RESTAURANTE VENTA PEDRO

Ctra. Villanueva de la Concepción, km 2 29160 Casabermeja - Tel 674 46 73 30

Tapa a concurso: Croissant de chivo lechal Malagueño con frutos secos de la Axarquía y toque de trufa y crema de queso de cabra Flor Bermeja.
Aceite: AOVE de producción propia.
Vino: Botani Garnacha Bodegas Jorge Ordóñez

Tapas: Sí - Menú: No - Raciones: Sí

RACIONES:

- Brioche de Chivo Lechal Malagueño con mayonesa trufada y cebolla frita (2 unid).
- Chuletillas a la brasa.
- Pastela de chivo.
- Pierna o Paletilla de Chivo Lechal Malagueño.
- Chivo Lechal Malagueño al Pastoril.
- Chuletillas de Chivo Lechal Malagueño a la brasa.
- Albóndigas de Chivo Lechal Malagueño al vino dulce con arroz aromatizado.

5 BAR TAXI

Camino de Colmenar, 29160 Casabermeja
Tel 722 32 46 70

Tapas No - Menú No - Raciones Sí

RACIONES

- Tabla de queso puro de Cabra semi curado y curado.
- Chivo al Pastoril.
- Chivo al Ajillo.

6 RESTAURANTE LA POSADA DE 1890

C/ Real, 5 29160 Casabermeja
Tels 952 75 82 29 - 685 47 54 27

Tapas No - Menú No - Raciones Sí

RACIONES

- Ensalada de rulo de Cabra.
- Plato variado.
- Asadura de Chivo Lechal Malagueño.
- Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a baja temperatura.
- Pierna de Chivo Lechal Malagueño a baja temperatura.
- Costilla de Chivo Lechal Malagueño.

- Postres:**
- Tarta de queso de cabra Malagueña.
 - Arroz con leche de cabra.

7 RECORDANDO SABORES

C/ Picasso, s/n 29160 Casabermeja
Tel: 951 46 06 04 - alballt1990.alt@gmail.com

Tapas Sí - Menú No - Raciones Sí

Tapa a concurso: Lasaña crujiente de Chivo Lechal Malagueño.
Aceite: AOVE Almazara Gálvez
Vino: Vino Dulce de Los Montes de Málaga

RACIONES

- Ensalada de mango con queso de rulo de cabra.
- Canelón crujiente de Chivo Lechal Malagueño.
- Milhojas de foie, manzana y queso de cabra caramelizado.
- Chivo Lechal Malagueño al ajillo.

- Postres:**
- Tarta de queso con leche de cabra.
 - Leche frita con leche de cabra acompañada de helado de turrón.

8 RESTAURANTE LA ROMANA

Paseo Puerto de la Horca, 5. 29160 Casabermeja
Tel 952 75 86 06

Tapas Sí - Menú No - Raciones Sí

Tapa: Chuletitas de chivo rebozadas con salsa bechamel (Villeroy).
Aceite de cosecha propia
Vino El Buen Puntito – Ronda

RACIONES:

- Queso curado de cabra.
- Chivo al Pastoril.
- Chuletitas de chivo.

- Postre:**
- Natillas con leche de Cabra.
 - Arroz con leche de Cabra.

9 HOTEL RESTAURANTE EL CORTE

Autovía A-45 Salida 127
Tel 952 75 84 29
www.hotelescorte.com
Servicio de la Fiesta de la Cabra Malagueña entre 13 y 16 h.

Tapa a concurso: Milhojas de Chivo Lechal Malagueño con pimientos del piquillo y ajo negro.
Aceite: AOVE Sierra de Yeguas
Vino: Lagar de Cabrera Tinto

Tapas: Solo la de concurso - Menú No - Raciones Sí

RACIONES:

- Aguacate a la brasa relleno de queso de cabra malagueña, sardina ahumada, tomate seco y vinagreta de mango y pistachos.
- Higos caramelizados con queso de cabra malagueña y foie (4unidades).
- Ensalada de queso de rulo de Cabra Malagueña, rúcula, frutos secos y vinagreta de frambuesas.
- Timbal de mango, aguacate, salmón marinado, crema de queso de cabra malagueña y mahonesa de hierbas.
- Cachopo de ternera con queso curado de cabra malagueña.
- Croquetas de queso de cabra malagueña y pera, con alioli de miel de caña.
- Canutillos crujientes de queso de cabra malagueña, albahaca y tomate dulce.
- Flamenquín de secreto ibérico a la brasa, relleno de setas y salsa de queso de cabra malagueña.
- Chivo lechal malagueño guisado al ajillo.
- Paletilla de chivo lechal malagueño asada a baja temperatura.
- Cuarto de chivo lechal malagueño asado a baja temperatura (2 Personas).
- Pierna de chivo lechal malagueño asado a baja temperatura.

Postre:

- Tarta de queso de cabra malagueña con sorbete de frambuesa.
- Mousse de mango con sopa de queso de cabra malagueña y chocolate blanco.
- Mousse de higos y queso de cabra malagueña.
- Arroz con leche de cabra malagueña, coco y vainilla.
- Chivomissu (tiramisú tradicional hecho a base de queso fresco de cabra malagueña).
- Mousse de yogurt de leche de cabra malagueña con tocino del cielo.



MINIBUS CIRCULAR

El sábado y domingo de 13 h, a 18 h, habrá un minibús circular gratuito para poder completar la ruta. Recorrido: Restaurante La Huerta – Rotonda entrada – Venta Pedro – Rotonda entrada – Hotel El Corte – Rotonda entrada – Ayuntamiento – Cementerio – Recordando Sabores – Rotonda entrada

¡CONSIGUE TU CAMISETA!

Para ello adquiere tu Cabraporte por 1 € en el stand del Ayuntamiento: un pasaporte que deberás rellenar con 4 sellos de los bares y restaurantes de la ruta gastronómica por consumir una tapa, ración o menú especial de la fiesta. Una vez sellado, recoge tu camiseta en el stand por tan solo 1 €!

ES OBLIGATORIO QUE SELLES EN:

- **Al menos 1 establecimiento de la periferia de la fiesta:**

Asador puerta de Málaga: Paseo Puerto de la Horca, 25
Restaurante La Posada de 1890: C/ Real, 5
Restaurante El Tapiteo: Arroyo Cantarranas, s/n
Bar Taxi: Camino de Colmenar, s/n
Recordando Sabores: Explanada del cementerio

- **Al menos 1 establecimiento de fuera del casco urbano:**

Venta Pedro: Ctra. Villanueva de la Concepción
Restaurante La Huerta: Ctra. Colmenar, km 1
Hotel Rural El Corte: Autovía A-45 salida 127

"Los 100 primeros que entreguen el CABRAPORTE con los 4 sellos recibirán además una delicia de "Cabra" elaborada por Confitería El Molinillo.

Además este año podrás participar como jurado popular y votar por tu tapa preferida cuyo fallo se revelará el domingo a las 17:45 h en el escenario de la Fuente de Abajo".