

La Ciudad de la Gastro nomía

6-9 noviembre
2010

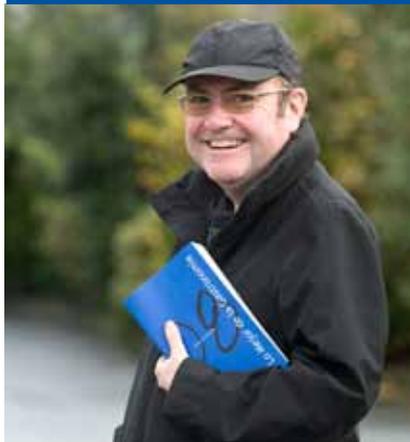
IFA - Alicante



06
-
09
pre
senta
ción

pre
cios

CONGRESO



BARRA LIBRE, INTERACTIVIDAD Y FUERTE SABOR MEDITERRÁNEO

Un salto cualitativo en la dirección iniciada en Alicante el año pasado se va a producir en la XII edición de nuestro Congreso. La Ciudad de la Gastronomía toma cuerpo; se va haciendo realidad. Apostamos por la cercanía frente a las grandes ponencias espectáculo. En marcha 170 talleres, frente a los 50 de la pasada edición, talleres y más talleres de alta cocina, de cocina popular, de productos, a todos los niveles, desde 60 € a gratuitos, para que todo el mundo participe y se haga el menú a su gusto. Gastronomía a la carta. Si a esto sumamos el auditorio y los concursos estarán en escena 700 profesionales; una cuantía que supera con creces todas las comparecencias anteriores.

Las degustaciones invadirán el recinto ferial. Más de 75 barras, 10 restaurantes, un centenar de catas y degustaciones. Comer y beber

a precios populares, de coste, para difundir entre los profesionales y aficionados el conocimiento de vinos, manjares, pinchos, platos, pasteles, cócteles, etc.

Acentuamos la mediterraneidad dentro de un espíritu cosmopolita. Acrecentamos la presencia de Andalucía, Murcia, Comunidad Valenciana, Cataluña, Provenza y Costa Azul, Italia, Croacia y Líbano, sin menoscabo de la comparecencia de grandísimos chefs procedentes de otros lugares.

Sacamos el Congreso fuera de IFA. Con las Jornadas de Hermanamiento de las Cocinas Árabe y Cristiana, de la Semana Gastronómica de Puertas Abiertas y de la Semana de la Tapa y los Salazones, todo a celebrar entre el 1 y 9 de noviembre de 2010. Vida, vivencias... cultura paladeada. Te esperamos.

OFERTAS hasta el 11 de Octubre*:

PAQUETES TALLERES + AUDITORIO:

8 Talleres + Ponencias Auditorio: 300 €

6 Talleres + Ponencias Auditorio: 250 €

TALLERES DE ALTA COCINA: De 18 € a 60 €. Ver cada taller en concreto.

TALLERES POPULARES: De 0 € a 18 €. Ver cada taller en concreto.

AUDITORIO – PONENCIAS:

Sábado 6: Entrada libre

1 día: 40 €

2 días: 75 €

3 días: 100 €

CATAS Y DEGUSTACIONES: De 0 € a 45 €. Ver cada actividad en concreto.

INSCRIPCIÓN Y RESERVAS: Viajes Hispania Tel. (+34) 965 228 393. E-mail: central@viajeshispania.es

*A partir de esta fecha los precios aumentarán un 20%.



2, 3 y 4 DE NOVIEMBRE

JORNADAS DE HERMANAMIENTO DE LAS COCINAS ÁRABE Y CRISTIANA

En Elche tendrán lugar tres cenas, en cada una de las cuales se servirán ocho platos, cuatro elaborados por los chefs **Joe Barza "Chase"** (Líbano), **Charles Azar "Four Seasons"** (Líbano), **Mohammad Orfali "Casual Dining"** (Siria) y **Suat Sakar "Hheisa"** (Túnez), así como otros cuatro confeccionados por diversos restaurantes ilicitanos y alicantinos, que reinventarán platos inspirados en el legado árabe en la cocina española. Han confirmado su participación **Susi Díaz "La Finca"**, **María José San Román "Monastrell"**, **Mari Carmen Vélez "La Sirena"**; **Kiko Moya "L'Escaleta"**, **Julián Marín** y **Diego Cutillas "Datil d'Or"**, **Jesús Gómez "Els Capellans"** y **Daniel Álvarez "Dalua"**. Cada velada será amenizada con música y poesía. Habrá una breve introducción histórica y una exposición sobre elementos gastronómicos.

VIERNES, 5

DEBATE PARA MEAR Y NO ECHAR GOTA, COMER CON LAS MANOS Y EMPAPUZARSE CON UN ARROZ CON COSTRA

14.00 Comida campera ilicitanas: Arroz con costra y otras especialidades locales.

18.30 Centro de Congresos Ciudad de Elche. Debate: **Gran Wyoming, Santiago Segura, Juan Echanove, Carlos Marzal, Pedro Solbes, Martín Berasategui, Manolo de la Osa, Javier Nart, Antonio Fraguas "Forges"**. Modera: **Pepa Fernández**.

20.00 Degustación de 50.000 pinchos árabes, o de inspiración árabe, a precios populares. Serán artífices los cocineros arriba mencionados más los chefs ilicitanos **Susi Díaz "La Finca"**, **Julián Marín "Datil d'Or"**, **Anna María Santoyo "El Misteri d'Anna"**, **Jesús Gómez "Els Capellans"**, **Asunción Gil "Culinart"**, **Daniel Álvarez "Dalua"** y la alicantina **María José San Román "Monastrell"**, entre otros.

06 Bolsa do

TALLER



10.30 / 12.00

Taller y Degustación de Algas Porto-Muiños.

Precio: 6 €

10.30 / 14.00

Arroces Alicantinos

Odón Martínez “El Granaíno”, en Elche; **Asunción Gil “Culinart”,** en Elche; **Rafa Soler “Joël Restaurant Bistronómico”,** en Denia; **David Devesa “El Hogar del Pescador”,** en Villajoyosa; **José Miguel Tortosa “Taita”,** en Benidorm; **Basilio Corral “Art a la Cuina”,** en Benidorm y **Josefa Navarro y Paco Gandía “Paco Gandía”,** en Pinoso; **Mari Carmen Vélez “La Sirena”,** en Petrer

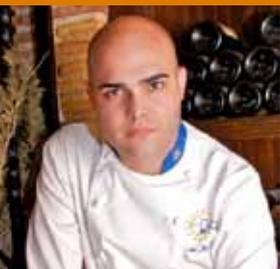
Precio: 6 €

11.00 / 11.40

Desayunos Saludables, Pan y Aceite.

Anselmo Juárez y Santiago Hernández “Zeitúm”, en Úbeda (Jaén).

Precio: Gratuito



11.00 / 12.30

Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.

Precio: 30 €

11.00 / 12.30

Taller de Pinchos

Senén González “Sagartoki”, en Vitoria (Álava).

Precio con degustaciones: 10 €

12.00 / 13.30

Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.

Precio: Gratuito

12.00 / 14.00

Cocina Árabe: Joe Barza, Charles Azar, Mohammad Orfali y Suat Sakar.

Joe Barza “Chase” (Libano), **Charles Azar “Four Seasons”** (Libano), **Mohammad Orfali “Casual Dining”** (Siria), **Suat Sakar “Hheisa”** (Túnez)

Precio: Gratuito

16.30 / 17.30

Nueces de California.

Recetas, Maridajes y Degustación.

Precio: Gratuito. Previa inscripción.

16.30 / 17.30

Explicación, Realización y Degustación de la Tortilla de Patatas Ganadora del XII Campeonato de España.

Precio con caña: 3 €

16.30 / 18.00

Taller de Tapas Mediterráneas.

María José San Román “Monastrell”, en Alicante.

Precio con degustaciones: 15 €

16.30 / 18.00

Taller de los helados.

Equipo de España Ganador del Premio Internacional de la Crítica en el Campeonato del Mundo de Heladería celebrado en Rimini. Paco Carretero, Alfonso Herce, Andrés Sirvent, Xavier Calatayud y Lorenzo Blanco.

Precio con degustación: 3€

16.30 / 18.00

Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.

Precio: 30 €

17.00 / 17.40

La Fritura.

Anselmo Juárez y Santiago Hernández “Zeitúm”, en Úbeda (Jaén).

Precio: Gratuito

17.00 / 18.30

Trufa Negra de Aragón.

Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón y Javier Turmo “El Pesebre”, en Benasque (Huesca).

Precio con tres degustaciones: 20 €

17.00 / 18.30

Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.

Precio: Gratuito

17.00 / 19.30

Alta Cocina a la Parrilla.

Pablo Loureiro “Branka”, en San Sebastián (Guipúzcoa).

Parrillada de Verduras y Pescados y Mariscos del Mediterráneo.

Sebastián Abad “La Vaquería”, en Campello (Alicante).

La Chuleta

Matías Gorrotxategi “Casa Julián”, en Tolosa (Guipúzcoa).

Precio: 15 €

18.00 / 19.30

Taller del Pato Martiko.

Recetas y degustación de 5 productos.

Precio: 3 €

Taller del Marisco

18.15 / 19.30

Bocatas de Diseño.

Víctor Taborda “La Veranda” (Marbella).

Precio con degustación: 6 €

AUDITORI 06 bolsa do



- 10.30** Justo García y Rafael Espinosa “Mar de Cristal”, en Santapola (Alicante).
- 11.00** Dani Frías “La Ereta”, en Alicante.
- 11.30** Alfonso Egea “Casa Alfonso”, en Dehesa de Campoamor (Alicante).
- 12.00** Mari Carmen Vélez “La Sirena”, en Petrer (Alicante).
- 12.30** Kiko Moya “L’Escaleta”, en Cocentaina (Alicante).
- 13.00** María José San Román “Monastrell”, en Alicante.
- 13.30** Susi Díaz “La Finca”, en Elche (Alicante).
- 14.00** XII Campeonato de España de Tortilla de Patatas.
- 15.30** Las Tortillas de patatas de Juan Echanove, Gran Wyoming, Santiago Segura y Pepa Fernández.
- 17.00** Nono Martínez “MSS”, en Mallorca.
- 17.30** Paco Torreblanca “Pastelerías Torreblanca”, en Alicante y Elda.
- 18.00** Quique Dacosta “Quique Dacosta”, en Denia (Alicante).
- 18.30** Martín Berasategui “Martín Berasategui”, en Lasarte-Oria (Guipúzcoa).
- 19.00** Joël Robuchon “La Table de Joël Robuchon”, París (Francia).
- 19.45** Loa a Robuchon, por Rafael Ansón, Presidente de la Academia Internacional de Gastronomía y Enzo Vizzari “L’Espresso”, Christian Volbracht “Deutsche Presse-Agentur” y Vicent Noce “Liberation”. Entrega del Premio al Mérito Turístico a Joël Robuchon por José Joaquín Ripoll, Presidente de la Diputación Provincial de Alicante.

CATAS Y DEGUSTACIONES

- 10.00 / 20.00 **Degustación de 1.000 Milhojas de Torreblanca.**
Lugar: **Stand Torreblanca.** Precio: 1,5 €
- 11.00 / 12.15 **Cata de Quesos de Suiza y Vinos de Torres.**
Lugar: **Restaurante IFA.** Precio: 2 €
- 11.00 / 12.30 **Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.** Precio: 45 €
- 12.00 / 13.00 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 12.00 / 13.15 **Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.** Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 12.00 / 13.15 **Cata Vertical Torre Muga 2001, 2003, 2004, 2005 y 2006.**
Lugar: **Stand Bodegas Muga.** Precio: 20 €
- 12.00 / 13.30 **Degustación de 5 Quesos Valencianos.**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.** Precio: 5 €
- 12.00 / 19.00 **Degustación de 1.000 Cubalibres de Foie Gras de Quique Dacosta y Aguas S.Pellegrino y Acqua Panna.**
Lugar: **Stand S.Pellegrino y Acqua Panna.** Precio: 2 €
- 12.00 / 20.00 **Cata de distintas Bodegas en Tienda Va de Vins.**
Lugar: **Stand Va de Vins.** Precio: 3 €
- 12.30 / 14.00 **Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.**
Lugar: **Cafetería LMG.** Precio: 24 €
- 13.00 / 14.00 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 13.00 / 14.15 **Cata del Vino de Valencia y el Queso.**
Lugar: **Stand D.O. Valencia.** Precio: 5 €
- 16.00 / 17.15 **Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.** Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 16.30 / 18.00 **Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.** Precio: 45 €
- 17.00 / 18.30 **Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.**
Lugar: **Cafetería LMG.** Precio: 24 €
- 17.00 / 18.30 **Degustación de 5 Quesos Valencianos**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.** Precio: 5 €
- 17.30 / 18.30 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 18.00 / 19.15 **Cata Vertical de Trasnocho.**
Lugar: **Restaurante IFA.** Precio: 15 €
- 18.30 / 19.30 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 18.30 / 19.30 **Cata de Aceites "Jaén Selección 2010".**
Lugar: **Stand Diputación Provincial de Jaén.** Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 19.00 / 20.15 **Cata del Vino de Valencia y el Queso.**
Lugar: **Stand D.O. Valencia.** Precio: 5 €



07
do
min
go

TALLER



10.00 / 12.30

Alta Cocina a la Parrilla.

Pablo Loureiro "Branka", en San Sebastián (Guipúzcoa).

Rodaballo, lenguado, kokotxas, chipirones, almejas, etc.

Pedro y Aitor Arregi "Elkano", en Getaria (Guipúzcoa).

La Chuleta

Matías Gorrotxategi "Casa Julián", en Tolosa (Guipúzcoa).

Precio: 15 €

10.15 / 11.45

Excelencia de la sencillez

Juanjo López "La Tasquita de Enfrente", en Madrid.

Precio: 10 €

10.30 / 12.00

Taller y degustación de Algas Porto-Muiños.

Precio: 6 €

10.30 / 14.00

Quique Dacosta "Quique Dacosta", en Denia (Alicante).

Precio: 60 €

11.00 / 11.30

Desayunos Saludables, Pan y Aceite.

Anselmo Juárez y Santiago Hernández "Zeitúm", en Úbeda (Jaén).

Precio: Gratuito.

11.00 / 12.15

Taller de Tecnología de los sabores.

Impartido por **Kiko Sosa** "Comercial Artesana Sosa".

Precio: Gratuito.

11.00 / 12.30

Taller de Pinchos

Vicente Patiño "Óleo", en Valencia.

Precio con degustaciones: 10 €



- 11.00 / 12.30** **Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.**
Precio: 30 €
- 11.30 / 12.30** **Cocina Croata**
Daniela Kramaric “Plavi Podrum”, Sonja Peric “Valmsabbion” y Deniz Zembo “Le Mandrac”.
Precio: 3 € con degustaciones.
- 11.30 / 14.00** **La Gran Cocina de la Ciudad de Valencia**
Ricard Camarena “Arrop”, Raúl Alexandre Ca’Sento” y Javier Salvador y Jorge Bretón “La Sucursal”.
Precio: 15 €
- 12.00 / 12.40** **Salsas y Vinagretas con Aceite de Oliva Virgen Extra.**
Anselmo Juárez y Santiago Hernández “Zeitúm”, en Úbeda (Jaén).
Precio: Gratuito.
- 12.00 / 13.30** **Taller del Pato Martiko.**
Recetas y degustación de 5 productos.
Precio: 3 €
- 12.00 / 13.30** **Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.**
Precio: Gratuito.
- 12.00 / 14.00** **Josean Martínez Alija “Guggenheim Bilbao”, en Bilbao (Vizcaya).**
Precio: 18 €
- 12.30 / 13.30** **Microvegetales y Germinados.**
Rob Baan “Koppert Cress”, en Monster (Holanda).
Precio con degustación: 3€

07
do
min
go

ATELIER



- 16.00 / 18.30** **Jean-Luc Rabanel** “L’Atelier de Jean-Luc Rabanel”, en Arles (Francia) y **Mauro Colagreco** “Mirazur”, en Menton (Francia).
Precio: 15 €
- 16.00 / 19.30** **Pascal Barbot** “Astrance”, en París (Francia).
Precio: 60 €
- 16.00 / 19.30** **Martín Berasategui**, en Lasarte-Oria (Guipúzcoa).
Precio: 60 €
- 16.00 / 19.30** **Carles Gaig** “Gaig y Fonda Gaig”, en Barcelona; **Jordi Vila** “Alkimia”, en Barcelona; **Rafa Peña** “Gresca”, en Barcelona; **Nandu Jubany** “Can Jubany”, en Caldetenes (Barcelona); y **Fidel Puig y Santiago Rebés** “Embat”, en Barcelona.
Precio: 15 €
- 16.00 / 20.00** **Massimo Bottura** “Osteria Francescana”, en Módena (Italia); **Ilario Vinciguerra** “Antica Trattoria Monte Costone”, en Galliate Lombardo (Italia), **Anthony Genovese** “Il Pagiaccio”, en Roma (Italia) y **Aimo Moroni** “Il Luogo di Aimo e Nadia”, en Milán (Italia).
Precio: 50 €
- 16.30 / 17.15** **Finalistas del Concurso de Bacalao Giraldo.**
Kisko García “Choco”, en Córdoba; **Álvaro Garrido** “Mina”, en Bilbao (Vizcaya) y **Sergio Bastard**.
Precio: Gratuito.
- 16.30 / 17.30** **Nueces de California.**
Recetas, Maridajes y Degustación.
Precio: Gratuito. Previa inscripción.
- 16.30 / 17.30** **Explicación, Realización y Degustación de la Tortilla de Patatas Ganadora del XII Campeonato de España.**
Precio con caña: 3 €



- 16.30 / 18.00** **Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.**
Precio: 30 €
- 17.00 / 18.30** **Trufa Negra de Aragón.**
Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón y **Javier Turmo “El Pesebre”**, en Benasque (Huesca).
Precio con tres degustaciones: 20 €
- 17.00 / 18.30** **Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.**
Precio: Gratuito.
- 17.00 / 18.30** **Sopas frías andaluzas.**
José Carabias, Miguel Díaz y Ernesto Malasaña “Gastromium”, en Sevilla.
Precio con degustación: 10 €
- 17.15 / 18.30** **Taller del Bacalao**
Andoni Arrieta y José González “Giraldo”.
Precio con degustaciones: 8 €
- 18.00 / 20.00** **Taller de los helados.**
Equipo de España Ganador del Premio Internacional de la Crítica en el Campeonato del Mundo de Heladería celebrado en Rimini. Paco Carretero, Alfonso Herce, Andrés Sirvent, Xavier Calatayud y Lorenzo Blanco.
Precio con degustación: 3 €
- 18.30 / 19.45** **Bocatas de Diseño.**
Victor Taborda “La Veranda”, en Marbella.
Precio con degustación: 6 €
- 19.00 / 20.00** **La Chuleta**
Matías Gorrotxategi “Casa Julián”, en Tolosa (Guipúzcoa).
Precio: 10 € (Si se reserva comida o cena es gratis).

AUDITORIO 07 do min go

- 10.30** José Antonio Sánchez “Els Vents”, en Alicante.
- 11.00** Ilario Vinciguerra “Antica Trattoria Monte Costone”, en Galliate Lombardo (Italia).
- 11.30** Mauro Colagreco “Mirazur”, en Montón (Italia).
- 12.00** Denis Martin “Denis Martin”, en Vevey (Suiza) y Ennio Cantergianni, Doctor en Ciencias Alimentarias.
- 12.30** Jesús Santos y David Marcana “Goizeko Wellington”, en Madrid.
- 13.00** Massimo Bottura “Osteria Francescana”, en Módena (Italia).
- 13.30** Jordi Vila “Alkimia”, en Barcelona.
- 14.00** VIII Campeonato Internacional de Platos con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior”.
- 16.00** Pedro y Aitor Arregi “Elkano”, en Getaria (Guipúzcoa).
- 16.30** Cocina Croata. Daniela Kramaric “Plavi Podrum”, en Opatija; Sonja Peric “Valsabbion”, en Pula y Deniz Zembo “Le Mandrac”, en Volosko, Opatija.
- 17.30** Cocina Árabe. Joe Barza “Chase”, en Líbano, Charles Azar “Four Seasons”, en Líbano, Mohammad Orfali “Casual Dining”, en Siria y Suat Sakar “Hheisa”, en Líbano.
- 18.00** Yoshiaki Takazawa “Aronia de Takazawa”, en Tokio (Japón).
- 18.30** Joachim Wissler “Vendôme”, en Bergisch Gladbach-Bensberg (Alemania).
- 19.00** Homenaje a Grandes Cocineras Tradicionales: Atxen Jiménez “Túbal”, en Tafalla (Navarra); Marisa Sánchez “Echaurren”, en Ezcaray (La Rioja), Paquita y Lolita Reixach “Hispania”, en Arenys de Mar (Barcelona); Mercé Navarro “Roig Robi”, en Barcelona.



CATAS Y DEGUSTACIONES

- 10.00 / 20.00 **Degustación de 1.000 Pasteles de Chocolate y Vainilla de Torreblanca.**
Lugar: **Stand Torreblanca.** Precio: 1,5 €
- 11.00 / 12.15 **Cata de Quesos de Suiza y Vinos de Torres.**
Lugar: **Restaurante IFA.** Precio: 2 €
- 11.00 / 12.30 **Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.** Precio: 45 €
- 12.00 / 13.00 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 12.00 / 13.15 **Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.** Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 12.00 / 13.30 **Degustación de 5 Quesos Valencianos.**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.** Precio: 5 €
- 12.00 / 19.00 **Degustación de 1.000 Cubalibres de Foie Gras de Quique Dacosta y Aguas S.Pellegrino y Acqua Panna**
Lugar: **Stand S.Pellegrino y Acqua Panna.** Precio: 2 €
- 12.00 / 20.00 **Cata de distintas Bodegas en Tienda Va de Vins.**
Lugar: **Stand Va de Vins.** Precio: 3 €
- 12.30 / 14.00 **Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.**
Lugar: **Cafetería LMG.** Precio: 24 €
- 13.00 / 14.00 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 13.00 / 14.15 **Cata de Maridaje Foie Gras Imperia & Vinos Dulces de Valencia.**
Lugar: **Stand D.O. Valencia.** Precio: 5 €
- 16.00 / 17.15 **Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.** Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 16.30 / 18.00 **Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.** Precio: 45 €
- 17.00 / 18.00 **Ejercicio de Riedel. Un gran vino español en diferentes copas.**
Lugar: **Restaurante IFA.** Precio: 24 €
- 17.00 / 18.30 **Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.**
Lugar: **Cafetería LMG.** Precio: 24 €
- 17.00 / 18.30 **Degustación de 5 Quesos Valencianos.**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.** Precio: 5 €
- 17.30 / 18.30 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 18.30 / 19.30 **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.** Precio: Entre 5 y 15 €
- 19.00 / 20.00 **Cata de Aceites "Jaén Selección 2010".**
Lugar: **Stand Diputación Provincial de Jaén.** Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 19.00 / 20.15 **Cata de Maridaje Foie Gras Imperia & Vinos Dulces de Valencia.**
Lugar: **Stand D.O. Valencia.** Precio: 5 €



08
lunes

ES
E
R
E
L
A
T

09.30 / 14.30

Análisis Histórico de su Obra.

Ferran Adrià "El Bulli", en Roses (Girona).

Los 10 mejores conceptos.

Las 10 mejores técnicas.

Los 10 mejores platos.

Sus últimas Recetas

Decenas de Cocineros, Catedráticos y Críticos hacen valoración.

DESPEDIDA... PROFESIONAL

Y REGALOS.

Precio: 60 €

10.00 / 11.30

Sopas Frías Andaluzas.

José Carabias, Miguel Díaz y Ernesto Malasaña "Gastromium", en Sevilla.

Precio con degustación: 10 €

10.00 / 12.30

Alta Cocina a la Parrilla.

Pablo Loureiro "Branka", en San Sebastián (Guipúzcoa).

Rodaballo, lenguado, kokotxas, chipirones, almejas, etc.

Pedro y Aitor Arregi "Elkano", en Getaria (Guipúzcoa).

La Chuleta

Matías Gorrotxategi "Casa Julián", en Tolosa (Guipúzcoa).

Precio: 15 €

10.30 / 12.00

Taller y degustación de Algas Porto-Muiños.

Precio: 6 €

11.00 / 12.30

Taller de Pinchos

Darran Williamson "Bitoque", en Bilbao.

Precio con degustaciones: 10 €

11.00 / 12.30

Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.

Precio: 30 €

12.00 / 13.30

Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.

Precio: Gratuito.

16.00 / 18.00

Alta Cocina Navarra.

David Yárnoz "El Molino de Urdániz", en Urdániz; **Enrique Martínez, "Maher"**, en Cintruénigo; y **Nicolás Ramírez "Túbal"**, en Tafalla.

Precio: 10 €

16.00 / 18.00

La cocina manchega en su máximo esplendor.

Manolo de la Osa "Las Rejas", en Las Pedroñeras (Cuenca) y **Pepe Rodríguez "El Bohío"**, en Illescas (Toledo).

Precio: 10 €

16.00 / 19.30

Joan Roca "El Celler de Can Roca", en Girona.

Precio: 60 €



08
lunes

ES

EL

DE

EL

AL

AL

TA

LA

TA

- 16.00 / 19.30** **Denis Martin “Denis Martin”**, en Vevey (Suiza); **Joachim Wissler “Vendôme”**, en Bergisch Gladbach-Bensberg (Alemania); y **Jonnie Boer “De Librije”**, en Zwolle (Holanda).
Precio: 50 €
- 16.00 / 20.00** **Paolo Lopriore “Il Canto”**, en Siena (Italia); **Enrico y Roberto Cerea “Da Vittorio”**, en Brusaporto (Italia); **Pino Cuttaia “La Madia”**, en Licata (Italia) y **Matteo Baronetto “Cracco”**, en Milán (Italia).
Precio: 50 €
- 16.30 / 17.30** **Explicación, Realización y Degustación de la Tortilla de Patatas Ganadora del XII Campeonato de España.**
Precio con caña: 3 €
- 16.30 / 18.00** **Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.**
Precio: 30 €
- 17.00 / 18.30** **Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.**
Precio: Gratuito.
- 17.00 / 18.30** **Trufa Negra de Aragón.**
Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón y **Javier Turmo “El Pesebre”**, en Benasque (Huesca).
Precio con tres degustaciones: 20 €
- 17.15 / 18.30** **Taller del Bacalao**
Andoni Arrieta y **José González “Giraldo”**.
Precio con degustaciones: 8 €
- 17.30 / 18.30** **Cocina Croata**
Daniela Kramaric “Plavi Podrum”, **Sonja Peric “Valmsabbion”** y **Deniz Zembo “Le Mandrac”**.
Precio: 3 € con degustaciones.
- 17.30 / 19.30** **Cocina Andaluza Renovada, con Degustaciones.**
Kisko García “Choco”, en Córdoba; **Richard Alcayde “Med”**, en Torremolinos (Málaga); y **Juan Pablo Gámez “Los Sentidos”**, en Linares (Jaén).
Precio con degustaciones: 10 €
- 18.00 / 19.00** **El Kaki en la Cocina Bistrónomica.**
Rafael Soler, “**Jöel Restaurant Bistronomic”**, en Denia (Alicante).
Precio: 5 € con regalo de ½ kilo de Kaki.
- 18.00 / 19.15** **Taller de Tecnología de los Sabores.**
Impartido por **Kiko Sosa “Comercial Artesana Sosa”**.
Precio: Gratuito.
- 18.00 / 20.00** **Aplicaciones de Chocolate.**
Paco y Jacob Torreblanca “Pastelerías Torreblanca”, en Elda y Alicante.
Precio: 10 €
- 19.00 / 20.00** **La Chuleta**
Matías Gorrotxategi “Casa Julián”, en Tolosa (Guipúzcoa)
Precio: 10 € (Si se reserva comida o cena es gratis).



- 10.00** **Juanjo López “La Tasquita de Enfrente”,** en Madrid.
- 10.30** **Matteo Baronetto “Cracco”,** en Milán (Italia).
- 11.00** **Francis Paniego “El Portal de Echaurren”,** en Ezcaray (La Rioja).
- 11.30** **Rob Baan “Koppert Cress”,** en Monster (Holanda).
- 12.00** **Joan Roca “El Cellar de Can Roca”,** en Girona.
- 12.30** **Pascal Barbot “Astrance”,** en París (Francia).
- 13.00** **Paolo Lopriore “Il Canto”,** en Siena (Italia).
- 13.30** **VI Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas.**
- 16.00** **Ramón Piñeiro “Marqués de Riscal”,** en Elciego (Álava).
- 16.30** **Lisa Muncan “La Table de Lisa”,** en Vers-Pont-du-Gard (Francia).
- 17.00** **Pepe Rodríguez “El Bohío”,** en Illescas (Toledo).
- 17.30** **Massimiliano Alajmo “Le Calandre”,** en Sarreola di Rubano (Italia).
- 17.30** **Koldo Rodero “Rodero”,** en Pamplona (Navarra).
- 18.00** **Albert Raurich “Dos Palillos”,** en Barcelona.
- 18.30** **Josean Martínez Aljija “Guggenheim Bilbao”,** en Bilbao (Vizcaya).
- 19.00** **Eneko Atxa “Azurmendi”,** en Larrabetzu (Vizcaya).
- 19.30** **Joan Pedrell “Joan Gatell”** en Cambrils (Tarragona).

08
lunes

CATAS > DE-
GUSTACIONES



- 11.00 / 12.15** **Cata de Quesos de Suiza y Vinos de Torres.**
Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 2 €
- 11.00 / 12.30** **Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.**
Precio: 45 €
- 12.00 / 13.00** **Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Precio: Entre 5 y 15 €
- 12.00 / 13.15** **Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.**
Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 12.00 / 13.30** **Degustación de 5 Quesos Valencianos.**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.**
Precio: 5 €
- 12.00 / 19.00** **Degustación de 1.000 Cubalibres de Foie Gras de Quique Dacosta y Aguas S.Pellegrino y Acqua Panna.**
Lugar: **Stand S.Pellegrino y Acqua Panna.**
Precio: 2 €
- 12.00 / 20.00** **Cata de distintas Bodegas en Tienda Va de Vins.**
Lugar: **Stand Va de Vins.**
Precio: 3 €
- 12.30 / 14.00** **Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.**
Lugar: **Cafetería LMG.**
Precio: 24 €

- 13.00 / 14.00 Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Precio: Entre 5 y 15 €
- 13.00 / 14.15 Cata de Champagnes Moët&Chandon.**
Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 10 €
- 16.00 / 17.15 Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.**
Precio: Gratuito, previa inscripción.
- 16.30 / 18.00 Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.**
Precio: 45 €
- 17.00 / 18.15 Cata Vertical de Trasnchocho.**
Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 15 €
- 17.00 / 18.30 Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.**
Lugar: **Cafetería LMG.**
Precio: 24 €
- 17.00 / 18.30 Degustación de 5 Quesos Valencianos.**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.**
Precio: 5 €
- 17.30 / 18.30 Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Precio: Entre 5 y 15€
- 17.30 / 18.45 Cata Vertical Aro 2000, 2001, 2004, 2005 y 2006.**
Lugar: **Stand Bodegas Muga**
Precio: 30 €
- 18.30 / 19.30 Bodega Selección Esteban De La Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Precio: Entre 5 y 15€
- 18.30 / 19.45 Cata de Champagnes Veuve Clicquot.**
Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 10 €



09
mar
Cres

TALLER





10.00 / 11.45

La Cocina Asturiana en su máximo esplendor

Pedro y Marcos Morán “Casa Gerardo”, en Prendes y **Nacho Manzano “Casa Marcial”,** en Arriondas.
Precio: 10 €



10.00 / 12.30

Alta Cocina a la Parrilla.

Pablo Loureiro “Branka”, en San Sebastián (Guipúzcoa).

Rodaballo, lenguado, kokotxas, chipirones, almejas, etc.

Pedro y Aitor Arregi “Elkano”, en Getaria (Guipúzcoa).

La Chuleta

Matías Gorrotxategi “Casa Julián”, en Tolosa (Guipúzcoa).

Precio: 15 €



10.00 / 13.30

Martín Berasategui, en Lasarte-Oria (Guipúzcoa).

Precio: 60 €

10.00 / 13.30

Joan Roca “El Celler de Can Roca”, en Girona.

Precio: 60 €

10.00 / 13.30

Massimiliano Alajmo “Le Calandre”, en Sarreola di Rubano (Italia); **Mauro Uliassi “Ulias-si”,** en Senigallia (Italia); y **Davide Scabin “Combal.Zero”,** en Rivoli (Italia).

Precio: 50 €

10.00 / 13.30

Taller de Alta Cocina Vizcaína

Eneko Atxa “Azurmendi”, en Larrabetzu; **Javier García “Boroa”,** en Amorebieta; **José Miguel Olazabalaga “Aizian”,** en Bilbao; **Álvaro Garrido “Mina”,** en Bilbao; **Beñat Ormaetxea “Jauregibarria”,** en Amorebieta; y **Josean Martínez Alija “Guggenheim Bilbao”,** en Bilbao.

Precio: 10 €

10.00 / 13.30

La Gastronomía en el Hotel: Desayunos, Buffets, Servicio de Habitaciones, Comidas fin de Semana, Restaurantes Gastronómicos, etc.

Precio: 10 €



10.30 / 12.00

Taller y degustación de Algas Porto-Muiños.

Precio: 6 €

10.30 / 12.30

Cocina Andaluza Renovada, con Degustaciones.

Kisko García “Choco”, en Córdoba; **Richard Alcayde “Med”,** en Torremolinos (Málaga) y **Juan Pablo Gámez “Los Sentidos”,** en Linares (Jaén).

Precio con degustaciones: 10 €

11.00 / 12.30

Taller de Pinchos

“Edorta Lamo”, en San Sebastián (Guipúzcoa).

Precio con degustaciones: 10 €



11.00 / 12.30

Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.

Precio: 30 €

12.00 / 13.00

Cocina Croata

Daniela Kramaric “Plavi Podrum”, Sonja Peric “Valmsabbion” y Deniz Zembo “Le Mandrac”.

Precio: 3 € con degustaciones.



12.00 / 13.30

Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.

Precio: Gratuito.

Gastrobotánica: nuevos vegetales

Rodrigo de la Calle “Rodrigo de la Calle”, en Aranjuez (Madrid) y **Santiago Orts “El Huerto de Elche”,** en Elche (Alicante).

Precio: Gratuito.

09 mar tes TALLER

- 12.00 / 13.45** **Daniel Álvarez “Dalua”**, en Elche (Alicante).
Precio: 10 €
- 13.00 / 14.30** **Taller de Arroces**
Sergio Sierra “El Portal Taberna & Wines”, en Alicante.
Precio con degustación de tres fórmulas y su maridaje con otros tantos vinos de D.O.Valencia: 5 €
- 16.00 / 17.00** **La Cocina de la Vega Baja (Alicante)**
José Luis Cases “Rincón de Capis”, en Torrevieja; **Sonia Vilella “Bahía”**, en Torrevieja; **José Ruiz de Arcaute “Las Jarras”**, en Torrevieja; **María Ángeles Lasheras “La Saranda”**, en Guardamar de Segura; **Pilar Berenguer “El Cruce de Almorabí”**, en Almorabí y **Moisés Martínez “El Buey”**, en Almorabí.
- 16.00/17.45** **Dani García “Calima”**, en Marbella (Málaga).
Precio: 18 €
- 16.00 / 18.00** **Salazones y las 10 mejores recetas de tapas con ellos.**
Coordinado por **Alfonso Egea “Casa Alfonso”**, en Dehesa de Campoamor (Alicante).
Precio con degustaciones: 10 €
- 16.00 / 19.30** **Quique Dacosta “Quique Dacosta”**, en Denia (Alicante).
Precio: 60 €
- 16.00 / 19.30** **Yoshiaki Takazawa “Aronia de Takazawa”**, en Tokio (Japón).
Precio: 60 €
- 16.30 / 18.00** **Taller de Tapas Mediterráneas.**
María José San Román “Monastrell”, en Alicante.
Precio con degustaciones: 15 €
- 16.30 / 18.00** **Taller del Atún Rojo del Mediterráneo.**
Precio: 30 €
- 17.00 / 18.30** **Trufa Negra de Aragón.**
Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón y **Javier Turmo “El Pesebre”**, en Benasque (Huesca).
Precio con tres degustaciones: 20 €
- 17.00 / 18.30** **Limpieza, Rizo, Recetas y Degustaciones de Cardo Rojo de Ágreda.**
Precio: Gratuito.
- 18.00 / 19.30** **Factores de Percepción Sensorial en la Alta Cocina**
Paco Morales “Paco Morales”, en Onteniente (Valencia).
Precio: 18 €
- 18.00 / 20.00** **Tapas. Las 10 mejores recetas de la Semana de la Tapa Alicantina que se celebra con motivo del Congreso lomejordelagastronomia.com.**
Precio: Gratuito.
- 18.15 / 19.15** **Bocatas de Diseño.**
Victor Taborda “La Veranda”, en Marbella (Málaga).
Precio con degustación: 6 €
- 18.15 / 19.30** **Rodrigo de la Calle “Rodrigo de la Calle”**, en Aranjuez (Madrid) y **Santiago Orts “El Huerto de Elche”**, en Elche (Alicante).
Precio: Gratuito.

AUDITORIO



- 10.00** Adeline Grattard “Yam’Tcha”, en París (Francia).
10.30 Jesús Sánchez “Cenador de Amós”, en Villaverde de Pontones (Cantabria).
11.00 Nacho Manzano “Casa Marcial”, en Arriendas (Asturias).
11.30 Stephan Wiesner “Gasthof Rössli”, en Escholzmatt (Suiza).
12.00 Manolo de la Osa “Las Rejas”, en Las Pedroñeras (Cuenca).
12.30 Jean-Luc Rabanel “L’Atelier de Jean-Luc Rabanel”, en Arles (Francia).
13.00 Dani García “Calima”, en Marbella (Málaga).
13.30 Fernando Pérez de Arellano “Zaranda”, Lluçmayor (Mallorca).
16.00 Benet Vicens “Bens d’Avall”, en Sóller (Mallorca).
16.30 Pepe Solla “Casa Solla”, en San Salvador de Poio (Pontevedra).
17.00 Davide Scabin “Combal.Zero”, en Rivoli (Italia).
17.30 Xosé Cannas “Pepe Vieira Camiño da Serpe”, en Raxó (Pontevedra).
18.00 Mauro Uliassi “Uliassi”, en Senigallia (Italia).
18.30 José Carlos Fuentes “Palacete Rural La Seda”, en Santa Cruz (Murcia).
19.00 Pedro y Marcos Morán “Casa Gerardo”, en Prendes (Asturias).
19.30 Roberto Ruiz “Frontón”, en Tolosa (Guipúzcoa).



- 11:00 / 12.30 **Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.**
Lugar: **Stand Joselito.**
Precio: 45 €
- 12.00 / 13.00 **Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Precio: Entre 5 y 15 €
- 12.00 / 13.15 **Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...**
Lugar: **Stand Nueces de California.**
Precio: Gratuito, previa inscripción
- 12.00 / 13.15 **Cata de Champagnes Ruinart.**
Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 10 €
- 12.00 / 13.30 **Degustación de 5 Quesos Valencianos.**
Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.**
Precio: 5 €
- 12.00 / 19.00 **Degustación de 1.000 Cubalibres de Foie Gras de Quique Dacosta y Aguas S.Pellegrino y Acqua Panna.**
Lugar: **Stand S.Pellegrino y Acqua Panna.**
Precio: 2 €
- 12.00 / 20.00 **Cata de distintas Bodegas en Tienda Va de Vins.**
Lugar: **Stand Va de Vins.**
Precio: 3 €

12.30 / 14.00

Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.

Lugar: **Cafetería LMG.**
Precio: 24 €

13.00 / 14.00

Bodega Selección Esteban de la Rosa.

Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa.**
Precio: Entre 5 y 15 €

13.45 / 15.00

Cata de Vinos de CVNE. 4 Imperial, 4 Viña Real, 1 Real de Asúa y 1 Pagos de Viña Real

Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 15 €



16.00 / 17.15

Cata de Maridaje Nueces de California con Vinos, Quesos, Frutas...

Lugar: **Stand Nueces de California.**
Precio: Gratuito, previa inscripción.



16.30 / 18.00

Cata de Jamones Joselito de distintas añadas.

Lugar: **Stand Joselito.**
Precio: 45 €

17.00 / 18.30

Curso y Degustación de Gin Tonic, Daiquiri y Mojito.

Lugar: **Cafetería LMG.**
Precio: 24 €

17.00 / 18.30

Degustación de 5 Quesos Valencianos.

Lugar: **Stand de Quesos de Valencia.**
Precio: 5 €

17.30 / 18.30

Bodega Selección Esteban de la Rosa.

Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa**
Precio: Entre 5 y 15 €



17.30 / 18.45

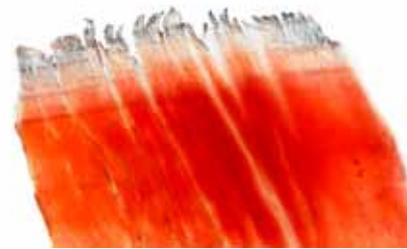
Cata de Las Nuevas Añadas de Vega Sicilia.

Lugar: **Restaurante IFA.**
Precio: 15 €

18.30 / 19.30

Bodega Selección Esteban de la Rosa.

Lugar: **Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa**
Precio: Entre 5 y 15 €



actividades en la Ciudad de la Gastro nomía

LAS BARRAS DEL CONGRESO

TODOS LOS DÍAS

Stand de Tescoma:

Los pinchos de Tortilla de patatas de "La Casa de las 5 Puertas" (Pontevedra), Ganador del VI Campeonato de España.

Stand del Grupo La Navarra:

Las Tapas del "Restaurante Frontón" de Tolosa (Guipúzcoa).

Stand de Cruzcampo:

Las Tapas de **Bacalao Giraldo**

Stand de PIGOSA:

Las raciones de **Productos Ibéricos Gómez**

Stand de Francesc Collel y Embutidos Alejandro:

Las tapas de Arroz y Fideuá de Matanza y tapas variadas de embutidos y conservas.

Stand de Bodegas Mitarte:

Maridaje de vino Mitarte con tapas del **Bar Restaurante Marmitaco** (Vitoria)

Stand de APEA:

Los productos de la **Asociación Provincial de Empresarios Artesanos** de Alicante.

Stand de Lácteos Segarra:

Los Quesos de Cabra "**Caprillice**" con aceites Tendre y vinos Faelo (Alicante)

Stand de Pago Los Viales:

El sabor de Zamora: Queso de oveja de Autor Pago Los Viales con Vino D.O. Toro

Stand de Porto-Muiños:

Tapas variadas de arroces, pescados, mariscos y croquetas aderezadas con algas.

Stand de Tescoma:

Los Montaditos de "**El Cantó**" (Alicante).

Stand de Quesos Catí:

Los archipremiados quesos eco-artesanos del Maestrazgo

Stand de FoodHunter:

La tapa del día ofrecida por "**La taberna del Gourmet**", "**Nou Manolín**", "**Restaurante Murri**" y "**Restaurante el Burgonón**".

Stand de Finca Casa Alarcón:

Medias raciones de quesos y gazpachos manchegos con vinos tintos, blancos y rosados.

Stand Bodega Selección Esteban de la Rosa:

La selección de vinos de Bodegas Esteban de la Rosa

Stand de Parés Baltà:

Los vinos y cavas de Villafranca del Penedès

Stand Origen España:

Barra surtida de Productos con Denominación de Origen (D.O.) e Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.)

Stand de Sotaroni/Almondeli:

Los Aceites y Vinagres de reserva Sotaroni y las almendras Almondeli.

Stand de Vinalopo:

La Uva de Vinalopo

Stand y Tienda Virtual de Saborea Soria:

Degustaciones de los mejores productos típicos de la provincia de Soria.

Stand de Eris-Mar:

Las yemas y erizos de mar gratinados

Stand Hotel Meliá:

La Barra del Hotel Meliá

Stand de Nuchar:

Las exquisiteces de Nuchar

Stand Turrone La Colmena:

Los dulces y turrone de Xixona

Stand de Món Orxata:

Los postres y dulces elaborados con horchata

Stand Saborea Soria:

Los turrone, dulces y productos artesanos de Pablo Garrigós.

Stand de Turrone Espí:

Los timbres de gloria de la mejor confitería alicantina: turrone, cocas, mazapanes, etc.

Stand de Turrone El Lobo y 1880:

Toda la gama de turrone y dulces artesanos navideños de esta entrañable marca.

Stand de Palencia:

Barras surtidas del Club de Calidad de Alimentos de la Diputación de Palencia

Stand de Food Vac:

Alimentos de quinta gama en medias raciones

Stand de Cruzcampo:

Los mejores Pinchos: Sábado 6 "**Sagartoki**" (Vitoria), Domingo 7 "**Óleo**" (Valencia), Lunes 8 "**Bitoque**" (Bilbao), Martes 9 "**A Fuego Negro**" (San Sebastián).

Stand de Jaén:

Las tapas del **Restaurante Zeitúm**

Stand de Navarra – Reyno Gourmet:

Tapas con algunos de los mejores productos de Navarra

Stand de Cruzcampo:

Las Tapas alicantinas de **María José San Román "Monastrell"** (Alicante)

Stand de Bodegas Sendra:

Los vinos y aceites frutales de Pepe Sendra González

Stand Peix de Santa Pola:

Las delicias marinas de Peix de Santa Pola

Stand de Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón.

Las tapas con Trufa del **Restaurante "El Pesebre"** en Benasque (Huesca)

Stand de Cruzcampo:

Los mejores Pinchos: Sábado 6 "**Sagartoki**" (Vitoria), Domingo 7 "**Óleo**" (Valencia), Lunes 8 "**Bitoque**" (Bilbao), Martes 9 "**A Fuego Negro**" (San Sebastián).

Stand de Navarra – Reyno Gourmet:

Tapas con algunos de los mejores productos de Navarra.



RESTAURANTES

Alubias de Tolosa: "Restaurante Frontón" y Homenaje (Grupo La Navarra)

Chuleta: "Casa Julián" de Tolosa y Cárnicas Sáenz HORECA

"El Suquet de Castaños 16"

"Salones Pascual"

"Combal.Zero"

"Juan XXIII"

"Pizzarium"

"Mallorca a la Carta"

Los restaurantes de Hostemur

CAMPEONATOS AUDITORIO

**Sábado 6 XII Campeonato de España de Tortilla de Patatas,
Trofeo Tescoma**
14:00-16:00

**Domingo 7 VIII Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva
Virgen Extra "Jaén, paraíso interior"**
13:30-15:30

**Lunes 8 VI Campeonato a la Mejor Barra de Pinchos y Tapas,
Trofeo Cruzcampo**
14:00-18:00

OTRAS ACTIVIDADES:

HAZAÑAS GASTRONÓMICAS Y RECONOCIMIENTOS

Elaboración de una Barra de más de cuarenta metros de Turrón de Alicante y entrega de dos medallas de oro: Mejor Turrón de Jijona y Mejor Turrón de Alicante.

Entrega de los Premios Matías Gorrotxategi y Florencio Sanchidrián a los mejores asadores de carne del país y a la mejor atención al Jamón Ibérico, respectivamente

Entrega del Premio Vicente Gandía. Lunes 8 de noviembre (20:00 horas)

Entrega del Premio a la Mejor Tapa y a la Mejor Tapa con Salazón

expo S I. tores

- A.P.E.A. - Asociación Provincial de Empresarios Artesanos de Alicante - **222**
- AENA - **069**
- AETE - Asociación de Empresarios Turísticos de Elche - **166**
- Ajuntament d'ELX - **220**
- Alichampi - **302**
- Alimentos de Zamora - **164**
- Almondeli - **310**
- Asociación Cardo Rojo de Ágreda - **104**
- Asociación de Recolectores y Cultivadores de la Trufa de Aragón - **194**
- Ayuntamiento de Callosa - **206**
- Ayuntamiento de Guardamar del Segura - **112**
- Ayuntamiento de Ibi - **144**
- Ayuntamiento de Jumilla - **260**
- Ayuntamiento de Santa Pola - **124**
- Bacalao Giraldo - **017/043/061**
- Bodegas Alconde - **262**
- Bodegas C.V.N.E - **126**
- Bodegas Herederos del Marqués de Riscal - **250**
- Bodegas Mitarte - **310**
- Bodegas Muga - **282**
- Bodegas Selección Esteban de la Rosa - **148**
- Bodegas Sendra Gonzalez - **258**
- Bodegas Vicente Gandía - **212**
- C.A.M. Caja de Ahorros del Mediterráneo - **005**
- C.R.D.O. Arroz de Valencia - **228**
- C.R.D.O. Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante - **114**
- C.R.D.O. Kaki de Valencia - **228**
- C.R.D.O. Ribeiro - **283**
- C.R.D.O. Uva embolsada Vinalopó - **142**
- C.R.D.O. Vinos Alicante - **214**
- C.R.D.O. Yecla - **280**
- C.R.I.G.P. Cerezas de la Montaña de Alicante - **170**
- Cámara de Comercio de Alicante - **154**
- Cárnicas Sáenz Horeca - **312**
- Casa Mediterráneo - **284**
- Casería San Juan del Obispo - **102**
- Centro Norteamericano Quiropráctico y Nutricional - **298**
- Cerámica Industrial Montgatina - **053**
- Chocolates Valor - **210**
- Comercial Garrigós Jornet - **140**
- Conservas Lolín - **184**
- Copas Riedel - Punto de Venta - **010/136**
- Conservas Artesanas El Navarico - **262**
- Cruzcampo - **286**
- Cruzcampo Gran Reserva - **029**
- D. Barbero - **128**
- Delicea - **128**
- Diario Información - **007**
- Diputación de Alicante - **071**
- Diputación de Jaén - **150**
- Diputación de Palencia - **218**
- El Corte Inglés Supermercado - **244**
- El Huerto de Elche - **057**
- Embutidos Alejandro - **138**
- Embutidos Arbizu - **262**
- Eris-Mar - **108**
- Especies Carmencita - **236**
- Exclusivas Dipier - Grupo Blázquez - **276**
- Finca Casa Alarcón - **254**
- Foncasal - **252**
- Foodhunter - **259**
- Foodvac - **160**
- Francesc Collell - **138**
- Fridela - **262**
- Giusti - **128**
- Gremio de Pasteleros Artesanos de Alicante - **202**
- Grup Balfegó - **031**
- Grupo La Navarra - **226**
- Hegar - **106**
- Heretat de Cesilia - **238**
- Hostemur - Asociación de Restaurantes de la Región de Murcia - **274**
- Hotel Meliá Alicante - **248**
- ICC - International Cooking Concepts - **055**
- Jalancina Artesana - Elite Gastronómica - **116**
- Joselito - **198**
- Koppert Cress - **045**
- Lácteos Segarra - Productos de nuestra Tierra - **186**
- Mallorca a la Carta - **174**
- Marca Parque Natural de Andalucía, Productos agroalimentarios elaborados en los Parques Naturales Andaluces - **240**
- Martiko - **262**
- Món Orxata - **292**
- Mulino Marino - Casa dei Tajarin - **304**
- Navarra - Reyno Gourmet - **262**
- Nebot - **160**
- Nic - **216**
- Nueces de California - **192**
- Origen España - **152**
- Pago de los Vivales - **308**
- Parés Baltà - **120**
- Pasta Latini - **122**
- Patronato Provincial de Costa Blanca - **158**
- Perno Ricard España - Palmeral - **272**
- Pizzarium - **266**
- Porto Muiños - **193**
- Productos Ibéricos "Gomez", S.A - **242**
- Quesos de Catí - **168**
- Quesos de Suiza - **146**
- Quesos de Valencia - **196**
- Restaurante Casa Julián de Tolosa - **312**
- Restaurante El Suquet de Castaños 16 - **268**
- Restaurante Juan XXIII - **216**
- Restaurante Maestral - **238**
- Restaurante Salones Pascual - **178**
- Revista Origen - **300**
- Revista Pizza & Restauración - **288**
- Rougié - **233**
- S.Pellegrino y Acqua Panna - **027**
- Saborea Soria - **204**
- Salazones Serrano - **216**
- Sole Graells - **051**
- Sosa Ingredients - **047**
- Sotaroni - **310**
- Sugar Mouse - **306**
- Suministros García - **200**
- Supracafé - **110**
- Tartuflanghe - **128**
- Tescoma - **162**
- Textil Laboral - **224**
- Torreblanca - **130**
- Tradissimo - **056**
- Turismo de Denis - Asociación de hosteleros Marina Alta - **208**
- Turrone El Lobo y 1880 - **132**
- Turrone de Jijona y Alicante - **156**
- Turrone Espí - **118**
- Turrone La Colmena - **294**
- Unipro - **160**
- Va de Vins Grupo Nou Manolin - Piripi - **256**
- Vinos de Valencia - **228**

La Ciudad de la Gastronomía



IFA

INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA

m E nús

SEMANA GASTRONÓMICA

ABISS

C/ Benidorm, nº 1 • 03710 Calpe • Alicante • 965 839 143

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Sólo servicio de noche.

Crema fría de tomate confitado a la albahaca con desmigado de capellanes.

Huevo escalfado a baja temperatura en una infusión de pimientos asados y migas.

Arroz meloso de boquerones con un velo fino de espinacas tiernas.

Carrillera de ternera en dos cocciones con puré de aceite de oliva y asado de verduras.

Nube de burret con helado de regaliz y espuma de moka.

Menú Degustación 60€ + IVA*

Sólo servicio de noche.

Ostra virtual de chufa.

Crema de hígado de pato con helado de plátano y caramelo de toffe.

Pulpo braseado y caramelizado con compota de pera de agua y salteado.

Papada ibérica crujiente en un caldo de puchero.

Espuma de patata trufada con langostino de Vinaroz a 60° y arena de avellana.

Vieira asada con arroz meloso de verduras de temporada.

Presa ibérica con un salteado de mango y cilantro en una reducción de vino de hielo (Gerguntraimer).

Nube de burret con helado de regaliz y espuma de moca.

Fondue de chocolate con sus frutillas.

ACUARIO

Plaza Puxmarina, 1 • 30004 Murcia • 968 219 955

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Croquetas de bacalao y ajos tiernos.

Cola de gamba a la diabla.

Fantasia de queso de cabra.

Crepes tres delicias gratinadas, con almendra y dulce Monastrell.

Suprema de Berenjena con Champiñón y jamón ibérico.

Flan de chocolate blanco con crema de café al whisky.

Bodega; Cerveza, vino tinto de la región Carchelo.

Menú Degustación 36€ + IVA*

Empanadilla crujiente de bacalao con pilpil de pimiento amarillo.

Fantasia de queso de cabra y frutos secos con vinagreta de la pasión.

Cisne de patata relleno de crustáceos y marisco con perlas rojas.

Dorada al hojaldre en espiral murciano.

Lomo de ternera con aroma provenzal a la pimienta rosa.

De postre "un poquito de mucho".

ARROP

Sant Joan de Ribera, 20 • 46701 Gandía • Valencia • 963 925 566

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Menestra de verduras con velouté del aceite del escabeche.

Huevo frito con emulsión de tocino a la brasa.

Arroz de caracoles.

Café con leche quemada, mantequilla y macadamias.

Menú Degustación 51.75€ + IVA*

Ostra macerada en jugo de pollo. rábano picante y "cacau del collaret".

Tarantello de atún de almadraba "soasado", cremoso de judías verdes y pimiento asado.

Pescadilla en salazón con jugo al amontillado.

Tagliatelle glaseados en un jugo de "fesols i naps".

Sopa de cordero picante.

Raya a la meunière de aceite de oliva, salsifies y "tomata de penjar".

Arroz de vaca gallega.

Calabaza-yogur-jengibre.

Chocolate-whyskie-curry.

ART A LA CUINA

Av. Marina Baixa Coblanca, 30-L 5 • 03502

Benidorm • Alicante • 965 866 351

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Coca de sardina de bota con tomate, cebolla y aceite de oliva

La escalivada con bacalao, queso fresco y nispero

La pelota del puchero

Bonito en semisalazón asado con oliva negra, alioli y tomate

Medallones de conejo en su jugo con turrón de Xixona

La Horchata 2010

Menú Degustación 38.19€ + IVA*

Coca de sardina de bota con tomate, cebolla y aceite de oliva.

Lingote de oro con queso y uva.

Atardecer en el Algar

La pelota del puchero.

Bonito en semisalazón asado con oliva negra, alioli y tomate.

Cabrito con cerezas de la montaña y fondillón.

La Horchata 2010.

Fundente de turrón con helado de hierbas de Sierra Cortina.

BELVEDERE

C/ Esperanto, nº 1 • 03503 Benidorm • Alicante • 966 830 418

Menú Semana Gastronómica 30€+ IVA

Falso ravioli de aguacate con tartar de carabineros confitados al jengibre, con salsa de nata agria y huevas de trucha.
Coca de tomate con pulpo gratinado con emulsión de alioli, cebolla caramelizada y alcachofas tiernas de Benicarló.
Suquet de lecha de nuestra bahía con berberechos.
Cocido del siglo "XXI".
Cremoso de chocolate negro con nísperos de Callosa y espuma de turrón de Xixona.

Menú Degustación 40€ + IVA*

Aperitivos del Chef
Coca de cebolla confitada, con alcachofa tierna, codorniz ahumada y langostinos con tempura de maíz.
Migas con huevo poche relleno de morcilla de "xalón".
Pulpo y edulis con jugo de pichón, su muslito confitado y cebolla dulce.
"Sorra" de atún con brotes de ajo y suave de alioli al azafrán.
Carré de cordero, con puré de calabaza ahumada, y crujiente de cuscús al curry de Madrás.
Aperitivo Belvedere dulce.
Clafoutí de nísperos de Callosa con turrón de Xixona y marrón glacé.

CASA PEPA

Partida de Pamís 7-30 • 03760 Ondara • Alicante • 965 766 606

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Capuccino de patata, trufa y hongos.
Mejillón en escabeche de Campari y naranja.
Calamar en sus distintas formas con fideuá negra.
Pescado de palangre con verduras de invierno y caldo corto de sus raspas.
Helado de merengue, crema de limón, cuscús de almendra y sopa de chocolate blanco.

Menú Degustación 50.93€ + IVA*

Sardina en suave escabeche de vermut y setas.
Cuajada de hígado de pato, turrón de limón y mistela de Xaló.
Migas de maíz con costrones, granada, ajetes tiernos y uvas.
Sashimi "Valencià", caballa, atún, bacalao y salmón en ligero salazón, jengibre de naranja y soja acidulada.
"Nuestro" arroz "amb fessols y naps" con manitas crujientes.
Pechuga de pato "Barberi" con tatin de pera y salsa de Fondillón.
Sopa de cerezas con "Cassis" y helado de hierbaluisa.
Plátano flambeado, chocolate, naranja sanguina y crema de galleta.



CULINART

Eugenio D'ors, 6 • 03203 Elche • 965 426 543 / 965 427 099

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Pa i Piyols.
Jamón Ibérico de Sierra de Jabugo.
Tabla de Quesos Denominación de Origen.
Calamares de Bahía en tempura.
Ensalada Culinart.
(Surtido de lechugas con nueces y pasas, reducción de Módena y queso de cabra al gratén).
Plato a Elegir:
Arroç amb costillar al forn.
o
Arroç seco amb bacallaret i creïlles.
Sorbete de mojito con Hierbabuena.
o
Crujiente de flo de leche frita, reducción suzzete y helado de Mantecado.
Café & Pedro Ximénez.
Bebida no incluida.

Menú Degustación 34.72€ + IVA*

Pa y pinyol.
Jamón Ibérico de Sierra de Jabugo.
Huevo de Mújol con almendras tostadas.
Milhojas de Foie con reineta y fresco de Burgo.s
Pulpo al Horno al estilo antiguo.
Ensalada de Tomate Raff con bonito, sardina ahumada y olivas.
Huevos rotos con patatas panadera, lascas de parmesano y salsa de Foie.
Plato a elegir:
Meloso en caldera con Mújol, Dorada y Gambas de Bahía.
o
Magret de Pato con reducción de vino tinto y frutas del bosque.
o
Rape al Horno con lascas crujientes de Guijuelo.
Mezclum de frutas de temporada.
Degustación de Repostería.
Café & Pedro Ximénez.
Bebida no incluida.

m e nús

SEMANA GASTRONÓMICA



DÁTIL DE ORO

Paseo de la estación, s/n • 03202 Elche • Alicante • 965 428 087

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Pan pringado.
Milhojas de queso de cabra, membrillo y foie.
Tartar de salmón y mango.
Tronquitos de calabacín rellenos de bacalao y gratinados.
Tallarines de sepia con cherrys y mejillones de roca.
Degustación de:
Arroz a banda.
Fideuá.
Arroz con cebolla y bacalao.
Tarta de Elche (almendra) y helado de dátiles sobre crujiente de almendra.
Café.
Bebidas incluidas.
No incluye vino.

Menú Degustación 41.66€ + IVA*

Milhojas de queso de cabra, membrillo y foie.
Tartar de salmón y mango.
Quesquillas de la bahía.
Revuelto de chanquetes y pan frito.
Tallarines de sepia con cherrys y mejillones de roca.
Sorbete de melón.
Arroz del señorot.
Boquerón relleno.
Bacalao con tabellacos.
Cochinillo confitado y crujiente.
Carrillera ibérica en saquito brik.
Exótico de piña con brocheta de piña y chocolate.
No incluye bebidas.

*Servicio de mesa completa.

EL EMPERADOR (HOTEL MONTIBOLI)

Partida Montiboli s/n • 03570 Villajoyosa • Alicante • 965 890 250

Menú "Tierra" Semana Gastronómica 30€ + IVA

Sopa de pencas con almendra marcona.
Arroz con musola y calabaza.
Garreta de cordero a fuego lento con romero, miel y cítricos.
Nardo.10, Bizcocho brown, frutos secos, granizado, café, toffee, helado absenta, nata moscovado.

Menú Degustación "Chocolate" 60€ + IVA*

Bombón de cacao con crema de dátiles al PX y polvo helado de foie gras.
Pulpo al grill con matices de cacao.
Yema de huevo casero, crema de sardinas, hinojo marino y polvo de cacao.
Bacalao Giraldo, arroz carnaroli con coliflor y alioli de chocolate.
Carrillada de ternera a fuego lento, aroma de tonka, frutos secos, aceite de argán.
Chocolate marfil, coco, passion y aceite de oliva.
Arrope, leche quemada y chocolate naranja.

EL GRANAÍNO

José Mª Buck, 40 • 03201 Elche • Alicante • 966 664 080

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Ensalada de alcachofas, tomate pelado y capellanes.
Gambita frita a la andaluza.
Papas de la Vera
Arroz meloso de rape y gambita roja.
Helado de dátiles.

Menú Degustación 31.59€ + IVA*

Jamón y lomo ibérico Joselito.
Pimiento de la Vega relleno de queso y jamón.
Buñuelitos de bacalao.
Papas de la Vera.
Bacalao frito con tomate.
Secreto ibérico de bellota con setas y crema ahumada de patatas.
Torta de las tres leches.
Bebida, pan y café incluidos.

EL MISTERI D'ANNA

Avda. Peña de las Águilas, 347 Pol. 1 • 03205 Elche • Alicante • 966 675 644

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Crema de puerros con pollo de corral.
Mini chipirones rellenos en su tinta.
Bombas de espinacas y requesón.
Ensalada nicoise con vinagreta de mostaza y Módena.
Presa de cerdo ibérico en aceite de carbón, salsa de trufa y pastel de patata relleno de cebolla caramelizada, pimiento italiano y naranja en texturas.
Reconstrucción de brazo de gitano relleno de mousse de coco y sorbete de mandarina.
Agua y copa de vino incluidos.
*Servicio de mesa completa.

Menú Degustación L'Capriche 52.50€+ IVA*

Vieiras gratinadas con sabayón de azafrán, salteado de setas de temporada y fideos de arroz.
Verduras de temporada en tempura con langostinos y salsas de jengibre y curry y salsa de soja.
Huevos confitados en aceite de oliva, foie a la plancha y fina lámina de trufa negra.
Lomo de rodaballo con refrito de ajetes y verduritas glaseadas.
Solomillo de ternera relleno de foie y trufa envuelto de filo y baño de Oporto.
Aperitivo de postre sugerencia de la pastelería.
Fondant de almendra con helado de amaretto y confitados de higos.
Bebida no incluida.
*Servicio de mesa completa.



EL PORTAL TABERNA & WINES

Bilbao, 2 • 03003 Alicante • Alicante • 965 143 269

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

La Gilda de Johana.
Arenques del Báltico marinados con guacamole, mango, fruta de la pasión y sus huevas.
Jamón de Mar con pa amb tomaquet.
Bocata de calamares como en la Plaza Mayor de Madrid.
Hamburguesita de Kobe.
Tablita de quesos.

Menú Degustación 54€ + IVA*

Aperitivos "El Portal".
Arenques del Báltico marinados con guacamole, mango, fruta de la pasión y sus huevas.
Turrón de foie.
Huevo a 65° con tuétano, patata y trufa negra.
Merluza en tempura con salmorejo de tomates asados y vainas.
Ciervo guisado con horchata.
Quesos del mundo.
Trufa de trufa.

EL RASET

Bellavista, nº 7 • 03700 Denia • Alicante • 965 785 040

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Pan y aperitivo
Carpaccio de gamba con jugo de pollo y espuma de jengibre.
Pulpo con patatas, pimiento asado y huevo a baja temperatura.
Alcachofa rellena de setas y foie gras.
Pescado de lonja con patata-tocino de puchero y su caldo.
Choco-café-Irlandés.
Petit fours.
Bebida no incluida

Menú Degustación 48.61€ + IVA*

Pan y aperitivo.
Foie gras de pato frío con pan de especias, manzana y cuajada anisada.
Caballa con escalivada ahumada, panceta y vichyssoise de coco.
Gamba de Denia a baja temperatura con su arroz cremoso y nabo.
San Pedro confitado con consomé ibérico y setas con ajos tiernos.
Lomo de buey con mantequilla de especias y "trinxat" de boniato.
Crema de chocolate blanco con fresas.
Estofado de manzana con crema de mascarpone y crumble.
Petit fours.
Bebida no incluida.

EL RODAT

C/ Murciana, nº 9 • 03730 Xabia • Alicante • 966 470 710

Menú Raíces Valencianas Semana Gastronómica
30€ +IVA

Tartar de ternera con sobrasada, chirivía y esencia de puchero.
 Noquis de patata, crema de pistachos, melva, pimiento rojo asado a la llama y cremoso de queso.
 Huevo de corral cocido a baja temperatura con pericana alicantina y helado de "alltorrat".
 Pescado de la Lonja de Jávea con emulsión de pimientos del piquillo, vermut de Teulada y aceite de ahumado con sarmientos.
 Bizcocho de almendra marcona, mousse de Arnadí y helado de canela.
 Madera de dulces y golosinas.
 Bebida no incluida.

Menú Degustación
38.88€ + IVA*

Tartar de gambas con ajoblanco de altramuces y helado de amaretto.
 Berberechos abiertos al natural sobre Celeri, manzana verde y caviar de pez volador.
 Bocado de foie con galleta salada, cabello de ángel y canela.
 Pescado de la Lonja de Jávea con ligera emulsión de "all y pebre" y buñuelos de panceta ibérica.
 Sorbete efervescente.
 Pichón de sangre con jugo de arlope, pasas y setas.
 Cremosos de frutos rojos, tallarines de miel y aire de limón.
 Coulant de chocolate de Tanzania, Jengibre y turrón de Xixona.
 Madera de dulces y golosinas.
 Bebida no incluida

**EL SUQUET**

Castaños, 16 • 03001 • Alicante • 965 219 137

Menú Semana Gastronómica
30€ + IVA

Ensaladita de bacalao con mollitas de aceite.
 Chupito de gazpacho de remolacha con queso azul.
 Tosta alicantina.
 Brocheta de langostino en tempura de coco.
 Milhojas crujiente con crema de foie.
 Plato a elegir:
 Arroz encebollado con gambas.
 o
 Arroz meloso de calamarcitos y almejas.
 o
 Lomo de novillo con setas de temporada.
 Coulant de chocolate blanco con coulis de cereza.
 Agua y copa de vino D.O Alicante.
 Café o infusión.

Menú Degustación
38.19€ + IVA*

Ensalada "diferente" con pan de cristal, tomate raff, queso feta y un aliño especial.
 Laminado de gamba roja con salteado de gulas.
 Cazuelita de setas con virutas de ibérico.
 Bacalao caramelizado con su pilpil, cebolla confitada y espárragos trigueros.
 Pequeño sorbete de manzana.
 Solomillo de buey con reducción de Oporto y timbal de patatas al romero.
 Sorbete de mango con frutos secos caramelizados.
 Chocolate en texturas.
 Bodega: Vinos de D.O. de la región, Blanco Verdeval, Tinto Laderas del Sequé, Dulce Cristal-í.
 Otros: Panecillos de tomate y ñora, degustación de nuestro aceite especial.
 Café.

ELS CAPELLANS

Porta de la Morera, 14 • 03203 Elche • Alicante • 966 610 011

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Hueva y mojama alicantina con almendras fritas.
Verduras escalibadas con atún de hijada.
Crujiente de dátil con bacón con coulis de tomate.
Alcachofas de Elche rellenas de bacalao con grate de alioli suave.
Plato a elegir:
Arroz en costra.
o
Arroz a banda.
o
Pluma ibérica emparrillada con salsa de grandas y sablé de dátiles.
o
Pulpo asado con terrina de patatas y niscalos de temporada.

Pastel de chocolate y cantueso con helado de naranjas de temporada.
Agua, vino de la casa.
Café.

ELS VENTS

Puerto de Alicante, Planta 1 local 1 • 03001 Alicante • 965 215 226

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Snacks.
Mousse de atún con trufa.
Ensalada de oreja con setas de temporada.
Plato a elegir:
Salmonetes con mollitas de naranja.
o
Cierva asada con frutas de temporada.
Otoño (Galleta, manzana y helado de nueces).
Bebida no incluida.
Existe la posibilidad de Maridar el menú con una selección de vinos. Precio: 25 €
*Servicio de mesa completa.

Menú Degustación "Largo y estrecho" 60€ + IVA*

Snacks.
Royal de erizo con Gelée de bullabesa.
Quisquillas y caracolas, agua de mar, naranja y limón.
Coca de pulpo a la brasa con asadillo de verduras.
Sardina tomate y mollitas de piñones.
Canelón de olleta alicantina, trufa de temporada.
Otoño (Galleta, manzana y helado de nueces).
Turrón y horchata.
Existe la posibilidad de Maridar el menú con una selección de vinos. Precio: 25 €
*Servicio de mesa completa.

HOGAR DEL PESCADOR

Avda. Pais Valencià, 33 • 03570 Villajoyosa • Alicante • 965 890 021

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Carpaccio de atún.
Almejas marineras.
Crujientes de Pebrereta.
Cigalitas fritas con champiñón.
Plato a elegir:
Arròs Brut.
o
Guiso de raya con col y patata.
Helado de queso fresco con reducción de monastrell.
Vino blanco Riesling S. Poveda y Vino tinto Penya Cadiella.

Menú Degustación 43.50€ + IVA*

Salazones (mojama, hueva, bonito y almendras).
Marisco cocido (quisquilla, cigalita).
Gamba roja a la plancha.
Tempura de raya, rape y virutas de verdura.
Chipirones Hogar.
Ensalada de tomate con anchoas.
Plato a elegir.
Arroz meloso de rape y gambas.
o
Suquet de peix.
El Vileró (helado de turrón artesano con crema de trufa).
Vino blanco Verdegal (D.O. Alicante) y Vino Beryna (D.O. Alicante).

JÖEL RESTAURANT BISTRONÒMIC

Av Alicante, 19 • 03700 Denia • Alicante • 965 788 021

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Sepia, limón, mayonesa y pesto.
Huevo, patatas y sobrasada.
Pescadilla, celeri, lima y ras al hanout.
Lomo ibérico, mostaza y ajos tiernos.
Agua de valencia 2010.

Menú Degustación 37.50€ + IVA*

Hígado de rape, ácidos, amargos y picantes
Caballa, algas, encurtidos
Consomé de bonito, tomate seco, alcaparrón
Cremoso de bacalao, patata, coliflor y alioli
Gambón, caviar cítrico e hinojo
Merluza, ginger-lemon y calabaza
Carillera de cerdo, naranja y endivias
Chocolate, leche merengada y café

LA CANTERA

Avda. de Villajoyosa, s/n • 03016 Alicante • Alicante • 965 263 606

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Ensalada de bacalao con su pilpil y mango.
Cazón en adobo.
Copita de foie con fresa salteada al vinagre.
Plato a elegir:
Lomos de cabracho con verduras de temporada.
o
Cochinillo gratén.
Postre La Cantera.
Vino Blanco D.O Alicante, Vino tinto D.O. Alicante
Cerveza-refrescos-agua mineral.
Café.

Menú Degustación 40€ + IVA*

Ensalada de navajas con germinados y salsa de yogurt.
Ensalada tibia de foie con queso de cabra a las finas hierbas y dulce de membrillo.
Pericana con capellán y tosta de aceituna negra.
Crema de hongos con aceite de trufa y polvo Ibérico.
Merluza al vapor con gratén de ajo y lluvia de coral de erizo.
Presa Ibérica con pastel de boniato y salsa de Soja.
Postre "La Cantera".
Sorbete de mojito.
Bebida no incluida.

LA MASÍA DE CHENCHO

Partida de Jubalcoi, polig. 1, nº 9 • 03295 Elche • Alicante • 965 459 747

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Anchoas del Cantábrico con tomatitos de Almería y papas chips.
Alcachofa con setas y jamón ibérico con foie caramelizado.
Arroz huertano con verduritas de temporada.
Plato a elegir:
Entrecot de Kentucky a la brasa.
o
Bacalao con gulas al pilpil.
Leche frita en tempura con helado de turrón y sopa de cítricos.

LA SERENA

C/ Alba, 10 • 03590 Altea • Alicante • 966 885 849

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Aperitivos alicantinos.
Bullit de musola.
Espenecat.
Atún suave escabeche con berenjena.
Guiso de calamar de Altea.
Olleta de blat.
Granizado de limón.
Blanco y negro de chocolate.

Menú Degustación 43.50€ + IVA*

Aperitivos alicantinos.
Bullit de musola.
Sashimi de caballa con jengibre y naranja.
Atún suave escabeche con berenjena.
Pulpo a la brasa con rúcula, manzana y mijo con chocolate blanco.
Salmonete, naranja, zanahoria confitada y cilantro.
Lomo de ternera con calabazate e infusión de aceite de anchoas.
Granizado de limón.
Blanco y negro de chocolate.

LA SEU

C/ Loreto, nº 59 • 03700 Denia • Alicante • 966 424 478

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Pan y torrajo al "all i oli".
"Mullador" con brandada de bacalao y pan de ajo.
"Coca" de cebolla con capellán a la llama.
Ensalada de "llicsons" con atún marinado y helado de vinagreta de limón.
Erizos al natural con ajo aceite de su llima.
"Bullit" de pescado de la Bahía de Denia con vinagreta de cangrejo.
Perol de arroz a banda.
Sopa de chocolate a la piedra con pan de sal y helado de aceite de oliva.

Menú Degustación 45€ + IVA*

Panes y rosquilletas variadas.
Embutido de pescado de la Marina.
"Coca d'herbes" con migas de "llus al foc".
Ravioli de erizos sobre gazpacho de limón.
Alcachofas en texturas de "tollina de sorra".
Mus de sopa blanca de "furó" al estilo de la "ti Pepa Teresa".
Ensalada de "caballa ambo li" con textura de cítricos.
"Torrat" de la Marina.
"Suquet de Peix" con tartar de "galera".
Caldero de matanza.
Cremoso de avellana y cítricos.
"Peladilles" de chocolate.

LA SIRENA

Avda de Madrid 14 • 03610 Petrer • Alicante • 965 371 718

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Aperitivos al centro.
Chipirones salteados con verduras, germinados y sobrasada.
Bocaditos de pescadilla de la bahía con alioli de limón.
Vieiras y langostinillos al ajillo.
Crema de mariscos con gambitas.
Arroz a banda con tropezones de rape y sepia.
Copita de helado de café con chocolate caliente y crocant de avellanas.
Café e infusiones.
Bebida no incluida.

Menú Degustación 54€ + IVA*

Navaja al vapor con emulsión de miel de azahar y dátiles.
Cocochas de merluza al pilpil de yuzu y mermelada de limón.
Chipirones, cebolla roja y remolacha.
Bogavante confitado con cacahuets y piña.
Rape y su hígado con hortalizas y jugo de cangrejos blancos.
Salmonete asado, parmentier de tupinambo y setas.
Ternera con jamón a la menta.
Capricho de chocolate.
Helado de coco con bizcocho de naranja y cristales de especias.
Café e infusiones.
Bebidas no incluidas.

LA TAULA

Prolongación de Curtidores, x/n • 03203 Elche • Alicante • 966 613 535

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Paté de perdiz casero con tomates confitados y confitura de cebolla.
"Coca" de verduras asadas y queso de cabra con vinagreta de encurtidos.
Crujientes de mollejas de cordero al curry.
Turbante de pimientos dulces con ventresca de atún y capellanes asados.
A elegir: Arroz de bacalao, cebolla y patata.
Arroz de verduras y costillar.
Milhojas de bacalao, pulpo y patata gratinado.
Solomillo de cerdo ibérico.
Tarta de almendras y granada con helado de dátil "Grano de Oro".
Agua, vino de la casa.
Café.

LA VAQUERÍA

Ctra. Benimagrell, 52 • 03560 El Campello • Alicante • 965 940 323

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Xistorra a la brasa.
Ensalada de rúcula y parmesano.
Sardinas a la brasa.
Huevos rotos.
Xuletón de vaca vieja.
Mousse de chocolate con fresas del bosque.
*Servicio mínimo para 2 personas.

Menú Degustación 41.66€ + IVA*

Gamba roja de Denia a la brasa.
Calamarcitos de Santa Pola a la brasa.
Pulpo a la brasa.
Foie a la brasa con uvas.
Carpaccio de alcachofas.
Xuletón de vaca vieja.
Torrija de la casa.

MAESTRAL

C/ Andalucía 18 • 03016 Vistahermosa • Alicante • 965 150 376

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Sopita de hongos con manita de cerdo rellena.
Escalivada de bacalao y salmón.
Croqueta de lechola.
Arroz con magro y verduras.
Bizcocho de chocolate caliente con natillas.
Café.
Bodega; Vino blanco Azal, casa Sicilia, Vino tinto Lizana, casa Sicilia, aguas minerales, cervezas, refrescos.

Menú Degustación 45€ + IVA*

Crema de foie-gras con peras al Oporto.
Milhojas de atún con crema fría de tomate y rilettes de salazón.
Hamburguesa de sepia con huevo de codorniz.
Merluza pilpil con pisto y tripititas.
Cochinillo confitado crujiente a los purés de patata y manzana.
Sopa fría de chocolate y yogur.
Bodega; Vino blanco Azal, casa Sicilia, Vino tinto Lizana, casa Sicilia, aguas minerales, cervezas, refrescos.

m E nús

SEMANA GASTRONÓMICA

MAR DE CRISTAL

Puerto Deportivo, 2 Muelle Norte • 03130
Santa Pola • Alicante • 966 110 099

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Almendras.
Ensaladilla de rape.
Pastel de cabracho.
Croquetas de la casa.
Pimientos de piquillo rellenos con frutos del mar.
Fritura de la bahía.
Plato a elegir:
Arroz con tropezones.
o
Gazpacho de mero.
o
Pescado del día.
Pastelería variada o helado.
Bodega, Vinos tinto, blanco y rosado de la casa, agua, cervezas y refrescos.
Café.

Menú Degustación 51.75€ + IVA*

Almendras fritas.
Entrantes de la casa.
Surtido de ibéricos "Joselito"
Ensalada de salazones de Nuestra Tierra.
Quisquilla de arrastre de Santa Pola "hervida".
Gamba roja de Santa Pola "hervida" o a la plancha.
Calamares de la bahía a la plancha.
Nuestro Tataký de atún rojo o Espardeña frita con ajos tiernos (según temporada).
Sorbete especial de la casa.
Plato a elegir:
Pescado del día.
o
Cabezada ibérica al oloroso.
o
Arroz con tropezones.
o
Gazpacho de Mero.
Verbena de pastelería o fruta de temporada.
Café.
Bodega; Vinos tintos de la Rioja y R. del Duero de la casa, blanco y rosados de la casa, cervezas, refrescos y aguas minerales.



MAR DE SIERRA CORTINA

Plaza Estrasburgo s/n • 03509 Finestrat • Alicante • 965 869 857

Menú Especial Blanc Semana Gastronómica 30€ + IVA

Empanada de mero con su picadillo de almendras marconas.
Ensalada de tomate de mutxamiel con capellanes macerados al aceite de arbequina.
Rollitos de bocartes en adobo sobre cama de patatas cerilla.
Calamar de potera en su suave fritura andaluza.
Gazpacho de mero al estilo de Santa Pola.
Pastel de queso de la comarca con su toque de caramelo y crema helada de mantecado.
Petit fours artesanos.
Agua mineral con y sin gas, cervezas, refrescos, vino tinto y vino blanco especial Jornadas
Café e infusiones.

Menú Degustación 40€ + IVA*

Aperitivo de nuestro obrador.
Terrina de foie artesana con gelatina de moscatel y tostas de pan de nueces y pasas.
Anchoas del Cantábrico maceradas con aceite de oliva.
Chipirones a la andaluza.
Quisquilla de la bahía hervida en el momento.
Gazpacho de mero con torta de nuestro obrador.
Surtido de repostería de nuestro obrador.
Bebida no incluida.

MONASTRELL

Calle San Fernando, nº 10 • 03002 Alicante • Alicante • 965 146 575

Menú "Tapas Españolas" Semana Gastronómica 30€ + IVA

Pan de cristal con tomate seco y anchoa en salazón.
Patatas bravas con alioli de azafrán y pimentón picante.
Aceitunas rellenas en tempura.
Sopa de ajo con salazones y huevo.
Milhojas de espinacas pasas y piñones.
Fideos finos tostados con gambita
Bocadillo de calamares "emparedado".
Pluma ibérica con queso curado de oveja y aceite de oliva.
Buñuelos de chocolate con avellana.
*Servicio mínimo para dos personas.

Menú Degustación 45€ + IVA*

Bloody Mary de foie gras con vodka.
Espumoso de queso de oveja con alcachofas setas y jugo de ibérico.
Arroz caldoso con bogavante y verduras de nuestra huerta y brotes de espinaca.
Pollo de raza penedecense con mango, yema de huevo y trigo ahumado.
Chufa de Alboraya en texturas con bizcocho de limón y almendra marcona.
Tierra de chocolate de Tanzania con torrija de brioche y helado de naranja.
Bebida no incluida.

ÓLEO

Plaza Juan Antonio Benlliure, 9 • 46011 Valencia • Valencia • 963 675 865

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Sardina ahumada, queso manteca, infusión de pimienta y berenjena.
Patata, láminas de panceta y aliño de huevo de caserío.
Cremoso de cebolla con molleja y encurtidos.
Arroz de fenoll y caballa.
Costilla de cerdo ibérico, torrefacto de tubérculos.
Limón, romero y fruta escarchada.

Menú Degustación 48€ + IVA*

Ostra ,consomé de gallina.
Falsa empanadilla de atún y sésamo.
Sardina ahumada, queso manteca e infusión de verduras.
Bogavante nacional, zanahorias jóvenes, jugo acidulado.
Arroz de bacalao, coliflor y uva encurtida.
Pescado de palangre, guiso de oreja y hierbabuena.
Presa ibérica, turrón de cebolla torrefactada.
Melocotón y haba tonka.
Pera, regaliz y yogur.

PALACETE RURAL LA SEDA

Vereda del Catalán, s/n • 30162 Murcia • Murcia • 968 870 848

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Gamba roja de Santa Pola en dos servicios:
Asada a fuego directo, caviar de montaña, concentrado de tomate muchamiel y pael de ajo y perejil.
Arroz de Calasparra con el jugo de las cabezas.
Pargo sin piel ni espinas recubierto en polvo de cortezas de ibérico y jugo concentrado de las espinas con infusión de Nopal.
Flan chino, tierra de té verde japonés, Kunkuats.

Menú Degustación 54.40€ + IVA*

Sopa tibia de otoño: licuado de calabaza.
Setas de temporada, pañuelo de morcilla de chato Murciano.
Rodaballo entre salicornias y espinacas, polvo de quicos y reducción de las espinas (primer permio a mejor receta de Rodaballo 2009 por el Gobierno de España).
Sopa tibia de pichón con fideos de menudillos de atún en salazón.
4 quesos con guarnición.
Chocolate, chocolate y chocolate, bizcocho, teja y sopa de colores.

PERNIL

C/ Juan Ramón Jiménez, 4 • 03203 Elche • 966 613 303

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Triangulo de ensaladillas (Rusa, Bogavante y Buey).
Lecho de papas voladoras con Pernil ibérico y pimientos de Padrón.
Ensalada del Camp d'Elx (Tomate, capellán y olivas partidas).
Calamares de bahía en tempura.
Arroz a elegir:
Arroz a Banda con tropezones (atún, sepia fresca y gambitas).
o
Arroz moreno (verdura y sepia).
o
Rosegat mariner.
Postre.
Degustación de repostería.
Café expresso.
Nuestras chucherías caseras.
Bebida no incluida.

Menú Degustación 34.72€ + IVA*

Quisquilla de la Bahía de Santa Pola.
Pernil Ibérico de la sierra de Huelva y Lomo Ibérico.
Tarrina de Foie con crocanti y dulce de tomate.
Zamburiñas encebolladas con ligera reducción marinera con monastrell.
Ensalada fresca (cogollos de Tudela, bonito del norte, espárragos y palmito).
Plato a elegir:
Arroz con bogavante (seco o meloso).
o
Vaca vieja al grill con un toque de sal Maldon.
o
Bacalao confitado sobre crema de Flor de Esgueva.
A elegir de nuestro amplio surtido de repostería casera.
Café expresso & Mistela.
Bebida no incluida.



SAL DE MAR

Plaça Drassanes, 1 - 2 • 03700 Denia • Alicante • 966 427 766

Menú Semana Gastronómica
30€ + IVA

Buñuelos de bacalao.
Ensalada valenciana.
Sepias con Gazpachuelo.

Plato a elegir:

Arroz de pollo y verduras ahumadas al romero.

o

Arroz a banda.

Calabaza en almibar, helado de pan de
especias, arena de canela y naranja.

1 copa de vino.

Menú Degustación
48.14€ + IVA*

2 Aperitivos.

Caballa con verduritas en salmuera.

Atún con olivas y almendras fritas.

Raviolis con falsa ricota de aceite de oliva
y suero de tomate ahumado.

Pulpo asado con patata confitada en aceite de leña y all i pebre.

Presa Ibérica con infusión de jengibre, extracto de uva y moscatel.

Bacalao con salmorejo de remolacha y pistacho.

Mascarpone agua y sandiillas.

Galletas María, chocolate, helado de horchata y coquitos.

1 copa de vino.

SALVADORA

Avda. Constitución, 102 • 03400 Villena • Alicante • 965 800 950

Menú Semana Gastronómica
30€ + IVA

Delicias de queso fresco de cabra frito con mermelada de tomate.

Revuelto de ajitos tiernos y habitas de temporada.

Embutido seco de Villena (longaniza, morcilla
dura, morcilla de cebolla y blanco).

Degustación de típicos villeneros: Triguico picao y pelotas de relleno.

Plato a elegir.

Chuletillas de cordero salteadas con ajetes al estilo "Villena".

o

Carpaccio de lubina ahumada con salmorejo de cerezas.

Natillas de la abuela "Salvadora".

Bebida incluida: Aguas minerales, cerveza o
refrescos, Vino de Villena – Crianza.

Café, degustación de mistela ó Katakí.

Menú Degustación
22.50€ + IVA*

Carpaccio de buey, aceite de regaliz y foie.

Cazuelita de anchoas frescas, con pan de aceitunas y romero.

Arroz con conejo y caracoles.

Tataki de atún rojo con ajo blanco de sésamo.

Cujajada de cacao y almendras.

Bebida no incluida.



SAN AGUSTÍN

Avda. Asunción, 64 • 38520 Jumilla • Murcia • 968 781314

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Delicias de bacalao al estilo de Ana María con salsa alioli.
Queso frito y a la plancha con tomate frito
y mermelada de vino dulce.
Mejillones o almejas al vino blanco.
Plato a elegir:
Cabrito lechal frito con ajos
o
Solomillo de ternera ruta del vino de Jumilla.
o
Merluza fresca de Santa Pola en salsa de queso fresco Jumillano.
o
Lubina o dorada frita con ajos y ñoras.
Postre variado de la casa al centro.
Café.
Agua, refrescos, cerveza, vinos blancos, rosados,
tintos jóvenes y crianzas de Jumilla.
*Servicio mínimo para 2 personas.

Menú Degustación 34.50€ + IVA*

Delicias de bacalao al estilo de Ana María con salsa alioli.
Patatas a la murciana.
Pañuelicos de queso capricho de almendra con tomate confitado.
Envuelto de morcilla jumillana.
Habitas Baby estrelladas.
Queso jumillano frito y a la plancha con salsa
de tomate y confituras de vino.
Tomate partido con ajo picado y olivas.
Plato típico de degustación (gazpachos
jumillanos, pelotas de relleno...)
Dos segundos platos degustación.
Merluza de Santa Pola a la salsa de queso fresco jumillano.
Cabrito lechal jumillano frito con ajos.
Postre degustación:
Pera Ercollini con D.O. Jumilla, al Vino
Monastrell. (Sólo en temporada).
Tarta Casera de moka.
Dulces típicos jumillanos.
Café.
Bebida no incluida.
*Servicio mínimo para 4 personas.

SHAMADI

Calle Verderol, 5 • 03580 L'alfas Del Pi • Alicante • 966 811 199

Menú Semana Gastronómica 30€ + IVA

Probeta de crema fría de melón con aire de manzana.
Gazpacho de miso y loto con salteado de esturión, tempura
de licuado de algas y arrurruz con musgo de Irlanda al ajillo.
Tatakí de atún sobre risotto de setas y
hongos con reducción de mirin.
Bizcocho aireado de té matcha, crema de zanahoria
y naranja, cilindro de nata de soja.

Menú Degustación 129.62€ + IVA*

Pan de bogavante.
Probeta de melón con aire de manzana.
Bonsái de colmenillas a la trufa con nata de soja.
Champagne, caviar orgánico.
Gazpacho de miso, esturión salteado, musgo de Irlanda
al ajillo, tempura de licuado de algas con arrurruz.
Moluscos al vapor con mantas de boniato y
gomasio con aire de yuzu y consomé thai.
Parrillada de verduras y tubérculos ahumadas
a la menta sobre crema de hongos.
Brandada de raya al carbón con siflados
de cereales y pan de espelta.
Foie de hígado de rape con pera y cebolla caramelizada,
tierra de cítricos, yogurt de soja con umeboshi.
Bacalao crujiente, espuma caliente de batata, setas y vainilla.
Atún, risotto de boletus y mirin.
Granizado de fresas.
Bizcocho de té matcha, crema de naranja-
zanahoria, chocolate y nata de avena.
Leche frita de coco, algaroba, helado de turrón, chocolate caliente.
Ceremonia del té.



TAITA

Calle Primavera, 8 • 03501 Benidorm • Alicante • 965 852 148

Menú "Antiaging" Semana Gastronómica
30€ + IVA

Galleta integral de chopitos.
 Arnadí de nispero y berberechos.
 Sopa ligera mediterránea de cebolla y algas.
 Ensalada templada de vegetales, gambas y frutos secos.
 Pollo de corral al curry con arroz integral y nispero.
 Crep integral de frutos rojos y cítricos con chocolate.

* Este menú irá acompañado de una tisana depurativa y otra energética.

* Menú de Inés Sánchez Gijón. Licenciada en Farmacia y Master en Nutrición.

* Asesoramiento de la Dra. Vicenta Llorca Especialista en Nutrición y Medicina Antiaging.

Menú Degustación
31.25€ + IVA*

Escabeche de pescado azul.
 Coca de maíz con alioli y anchoa.
 Pulpo seco.
 Pimientos ahogados.
 Calamar relleno al estilo de Benidorm.
 Socarrado de arroz de cebolla y calabaza.
 Sopa de chocolate con mollitas saladas y helado de cítricos Valencianos.

VILLA ANTONIA

C/ San Antonio, nº 92 • 03550 Sant Joan d'Alacant • Alicante • 965 651 955

Menú Semana Gastronómica
30€ + IVA

Aperitivo individual de la casa.
 Pericana alicantina.
 Ensalada de salazones.
 Calamar de Santa Pola con salsa Merry.
 Arroz Villa Antonia.
 Postre de la casa.
 Café.
 Bebidas no incluidas.

Menú Degustación
33.75€ + IVA*

Bombones de foie micuit.
 Mosaico de pulpo a la cerveza 2010.
 Salteado de tallarines de algas con alioli de miel.
 Paletilla de cordero deshuesada con puré de dátil y cuscús.
 Manzanas de Villa Antonia.
 Bebida no incluida.

VILLA VENECIA

Pl. de Sant Jaume, 1 • 03500 Benidorm • Alicante • 965 855 466

Menú Semana Gastronómica
30€ + IVA

Chupito de bacalao y nísperos de callosa.
 Raviolis templados de foie y berenjena.
 Crema de boletus y vieiras.
 Rodaballo con pilpil de limón y gambas.
 Explosión de cítricos valencianos.
 Crema de dátil con mascarpone y helado de cacao de vila Gema Penalva Iribas.

Menú Degustación
75 € + IVA*

Sticks de pan con salsas mediterráneas.
 Carpaccio de boletus con salteado de cigalas y vieiras.
 Menestra de verduras de temporada con huevo poché.
 Rodaballo con pil pil de limón y gambas.
 Lomos de cordero laqueados con miel de nísperos sobre coca y dátiles.
 Granizado de café con sorbete de chufas valencianas.
 Turrón de Jijona en texturas.





MELIÁ ALICANTE

MEETING & CONFERENCE CENTER



PVP desde 83 €



NH ALICANTE

PVP desde 66 €



AC ALICANTE

PVP desde 66 €



SPA PORTA MARIS

PVP desde 84 €



NH CRISTAL

PVP desde 54 €



HOLIDAY INN ELCHE

PVP desde 53 €



JARDÍN MILENIO

PVP desde 72 €



HUERTO DEL CURA

PVP desde 84 €

INSCRIPCIÓN
Y RESERVAS



Viajes Hispania

Tel. (+34) 965 228 393

E-mail: central@viajeshispania.es



Ajuntament d'ELX



tescoma.



Cámara
Alicante



MELIÀ ALICANTE
MEETING & CONFERENCE CENTER

Suministros Vitícolas
garcía



CODORNÍU

