

JORNADAS GASTRONÓMICAS



TORREVIEJA Y EL MAR

Del 2 al 7 de julio 2018

50€
menú



Excmo. Ayto. Torre Vieja



torreviejagastronomica.com



LUNES 2 DE JULIO DE 2018

****RECIBIMIENTO DE BIENVENIDA****

Aperitivos murcianos

Marineras

Boquerones en vinagre

Matrimonios

****EN MESA****

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal

Buñuelos de gamba roja y de bacalao con alioli de pimientos asados

Atún en escabeche de perdiz

Cigalas fritas con ajos tiernos

Solomillo al foie con crujiente de yuca y puré de calabaza

Tarta de fresas ácidas con sorbete de mandarina clementina

****BODEGA****

Espumoso D. O. Cava Codorniz Vintage "mágnium"

Vino tinto D. O. Alicante Tarima Hill Monastrell "mágnium"

Vino blanco D. O. Rías Baixas Martín Codax Albariño

 C/ RAMÓN Y CAJAL, 27. 03182 TORREVIEJA

 RESERVAS: 96 670 35 98

 www.elmesondelacosta.com  info@elmesondelacosta.com





MARTES 3 DE JULIO DE 2018

*Cuentan que tres duendes convierten la cocina en arte,
la imaginación, la experiencia y el tiempo.*

*La imaginación creó los sabores. La experiencia los hizo madurar
Y el tiempo los juzga*

*Cuenta la leyenda que es preciso permitir a los tres
duendes trabajar, solo así la cocina es arte*

Rupert Paz, Jefe de cocina

****PLATOS****

Ensalada fresca de pato y micuit con su crujiente de parmesano
y pipas de girasol y calabaza

Médula de tomate raff con anchoas de Torre Vieja, hueva de mújol
y berberechos en su propio jugo

Croquetón de jamón ibérico y tomate seco con mermelada de
pimientos de cristal

Bacalao crujiente gratinado con cebolla caramelizada y flor de
calabacín con su espuma de pil pil

Timbal meloso de rabo de toro con pequeñas verduritas y puré de moniato

****POSTRE****

Teja de almendras, coulant de chocolate negro y quenel de tofee
Para el café

Trufas de chocolate al cacao y petit four

****BODEGA****

Cerveza Estrella de Levante

Agua fuente liviana

Vinos tinto de Rioja y Ribera del Duero

Vinos blancos Rueda

📍 C/ ACANTILADO, 1 · URB. ROCÍO DEL MAR. 03185 TORREVIEJA

☎ RESERVAS: 96 679 83 54

🌐 www.restaurantenautilus.es ✉ info@restaurantenautilus.es



MIÉRCOLES 4 DE JULIO DE 2018

****EN TERRAZA****

- *Bocaditos de Marineras con Anchoas del Cantábrico y Caviar de Alberquina
- *Buñuelicos de Bacalao Copesco y Gamba Roja de Denia
- *Chupito de Salmorejo Cordobés a mi manera
- *Nuestra Azafata nos Deleitara con Manzanilla La Guita y Blanco Ojo de Gallo de Bodegas José Estévez*

****EN MESA****

- *Lomo de Caña de Los Montes de Huelva y Queso Curado de la Lobera con Nuestras Tostas y Tomate Raff Tamizado
- ***
- *Quisquilla de Santa Pola y Langostinos del Mar Menor
- ***
- *Crujiente de Bacalao sobre Salsa Americana
- ***
- *Paletilla de Cordero Lechal Braseada al Horno a Baja Temperatura en su Jugo Guarnicion de Nuestro Cheff
- ***
- *Hojaldre Casero con Crème Brûlée de Avellana y Suprema de Turrón de Jijona
- ***
- Café

****BODEGA****

- Cerveza Cruzcampo Especial. Refrescos, Aguas Fondor
- Vinos: Blanco Ojo de Gallo Vino de la Tierra de Cádiz
- Tinto Viña Pomal D.O Rioja
- Cava Anna de Codorniu Blan de Blanc Magnun

- *Degustación de Gin Tonic de Linton Hill Premium y Ron Barceló Platinum*

📍 C/ SALVADOR RUEDA 4 BAJO - DEHESA DE CAMPOAMOR
03189 ORIHUELA COSTA

☎ RESERVAS: 96 532 00 05 / 96 532 07 66

🌐 www.restaurantelasvillas.es ✉ restaurantelasvillas@hotmail.com



COLABORADORES: CARNICAS ALDIN, INFRIMED S.L, JOSE ESTEVEZ S.L, ALIMECO S.L, CAFÉ SUBLIME, CRUZCAMPO COMERCIAL B.Y.S, HOSTELERIA PROFESIONAL Y HOGAR, PESCADOS VICENTE BERNA FORRAT, PESCADOS ALBALADEJO, PESCADOS RIBERA, PESCADOS MANUEL ALARCON, PESCADOS PINATAR, PESCADOS MAR MENOR, VEGA BAJA SELECCIÓN S.L, PANADERIAS JOSE ANTONIO, ANCHAS MATIAS LOPEZ



JUEVES 5 DE JULIO DE 2018

****DEGUSTACIÓN DE NUESTRAS PROPUESTAS COMO BIENVENIDA****

Chupito de gazpacho andaluz con virutas de bogavante
Volcán de alcachofa con crujiente ibérico y corral
Tartar de salmón marinado con huevas de trucha y alcaparras
Ceviche de corvina y langostinos al estilo peruano
Cerveza Heineken

****PLATOS INDIVIDUALES****

Pulpo a la parrilla con crema de patata al toque de tomillo
Vino rosado Fruto Noble D.O. Alicante

Suprema de Rodaballo con ajetes y tomate secos
Vino blanco Fruto Noble D.O. Alicante

Sorbete de piña colada con espuma de coco

Crujiente de rabo de toro sobre salsa curry y nube de chirivía
Vino tinto Fruto Noble D.O. Alicante

Hielitos de cebada con helado de mantecado artesano

**GRAN DEGUSTACION DE LA JOYA FONDILLÓN "QUO VADIS SOLERA 1972"
ACOMPAÑADO POR ROCAS DE CHOCOLATE**

📍 AVDA ANTONIO QUESADA N° 53. 03170 CDAD. QUESADA
☎ RESERVAS: 96 572 55 77
🌐 www.hotellalaguna.com ✉ info@hotellalaguna.com



COLABORADORES:
BODEGAS FRANCISCO GOMEZ



VIERNES 6 DE JULIO DE 2018

RECIBIMIENTO EN LA PUERTA

A la llegada al Restaurante les recibiremos con un cortador de jamón Beher del Valle de los Pedroches, salazones de nuestra tierra y degustación de quesos de Albacete Finca La Lobera

UNA VEZ EN LA MESA

Chipirón relleno sobre cebolla confitada con arándanos y migas crujientes

Sintonía violinada de mariscos cocidos con aguas de nuestro cabo

Embrujo de corral y el roto de la vega en su mesa

DESPUÉS DE TODO ESTO

Nuestro galardón para todos ustedes, nuestro caldero de Torrevieja con dentol

POSTRE

Fantasia de chocolate blanco con maracuyá y culí de naranja

BEBIDAS

Crianza Rioja Abadía Milagro
Magnum Blanco 100% Rueda Verdejo De Alberto
Cerveza Estrella de Levante
Cava Ana Cordorniu
Miniatura de ginebra Sipsmith
Agua Font Vella

📍 URB. CABO CERVERA, 8. 03188 TORREVIEJA (LA MATA)

📞 RESERVAS: 96 692 11 82 - 96 692 21 76

🌐 www.restaurantebarlovento.com ✉ oficina@restaurantebarlovento.com



COLABORADORES: SON ROJOS, VEGA BAJA SELECCIÓN GRUPO TABARCA, DISTRIALMO, EXCLUSIVAS DIALSE, CARNICAS ALDÍN, LUGA SABORES, DEPROA FISH, DISTRIBUIDORA ECONÓMICA DE TORREVIEJA, CAFÉS ESPARCIA, EXCLUSIVAS GUILLÉN, LICORES Y DISTRIBUCIONES BELLOD, PESCADOS Y MARÍSCOS DISTRIBUMAR, SEMPERE Y FUENTES



SÁBADO 7 DE JULIO DE 2018

****EN MESA****

Ensalada de capellanes y bonito

Carpaccio de salmón marinado

Quisquilla de Santa Pola y langostinos del mar menor

Revuelto tierra / mar Los Cúcalos Puerto

Arroz y langosta

Tarta de queso con fresa

****BODEGA****

Café y Licores

Cerveza, Agua, Refrescos

Vinos Blancos, Rosados y Tintos

📍 PASEO VISTA ALEGRE, PUERTO MARINA SALINAS,
S/N LOCAL 7. 03181 TORREVIEJA

☎ RESERVAS: 96 648 92 59

🌐 www.loscucalos.com ✉ info@loscucalos.com



COLABORADORES



Distribución de todo tipo de bebidas - Distribuidor Oficial Amstel

